LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

FİYAT: 8.50 TL / KKTC 10 TL AĞUSTOS 2019 SAYI: 88

www.lacucinaitaliana.com.tr

LİMON İLE
FERAHLATICI VE LEZİZ TATLAR

ARDA TÜRKMEN'DEN
SANDVİÇ ZİYAFETİ

SİCİLYA'NIN ANTİK KIYI KASABASI AGRIGENTO

\+
74
ÖZEL TARİF

GLÜTEN
HAKKINDA
HER ŞEY

ELVAN UYSAL BOTTONI'DEN
AHTAPOT İLE ENFES TARİFLER

ŞEF
UMUT KARAKUŞ
İLE
MODERN
BAYRAM SOFRASI

9 771308 377002 08
MC YAYINCILIK

ETİNİZİN LEZZETİ ZAMANA

KURBAN GİTMESİN

COOK Buzdolabı Poşeti ile kurban etlerinizi güvenli ve hijyenik bir şekilde uzun süre saklayın.

COOK®

cook.com.tr

EDİTÖR

Ağustos ayının evlerdeki

en mühim mevzularından biri Kurban Bayramı. En telaşeli kutlamalarımızdan biridir bu bayram ve özellikle de her 40 yaş üstü insanımızın mutlaka ki zihnine kancalanmış bir anısı vardır bu telaşeleri de içine alan. Mutfağımızdaki yenilikler, devinimler bir yerde dursun kurban kavurması gibi bir klasik vardır hepimizin hayatında. Bir de etin farklı parçalarını nasıl değerlendireceğiz konusu vardır her daim. Gelin kurban kavurmamıza hiç dokunmayalım, aynen kalsın. Ama evdekilerin ve misafirlerin damaklarına bayram yaptıralım ne dersiniz? O zaman, doğru şef bakışı sayfalarımıza… Boğaz'ın en yenisi Oligark Wine & Dine restoranının Executive Şefi her zamanki yaratıcılığını konuşturarak bize pek leziz etli tarifler hazırladı. Mutlaka göz atın.

"Sadece vücudumuza enerji, protein sağlamak için değil aynı zamanda zevk için tükettiğimiz hayvanları tanımak, mümkün olan en iyi şekilde pişirerek, her dirhemini yiyerek onurlandırmak her et oburun en büyük sorumluluğu" diyor yazarımız Elvan Uysal Bottoni. Ne kadar haklı, sizce de öyle değil mi? Hele de tüketimin ve açlık sınırlarının arasındaki mesafe gittikçe açılırken. Yazının ana konusu denizlerin en zeki hayvanı kabul edilen ahtapotlar. Ahtapotlar, memeliler ve kuşlarla birlikte hissedebilen hayvanlar kategorisinde inceleniyor. İnsan yüzünü tanıyor, gördüğü yüzü aylarca unutmuyor, bulmaca çözebiliyor, Nemo filminde olduğu gibi gerçekten dahice planlarla akvaryumundan kaçabiliyor. Bildiğimiz anlamıyla merkezi bir sinir sistemi yok ancak sekiz kolu ve tüm vücuduna dağılmış nöronlarla düşünebiliyor, hissediyor, acı çekiyor… Bu ilgi çekici yazının devamı ilerleyen sayfalarda…

Malum son yıllarda glüten mevzusu bazılarımıza hayatı dar ediyor. Buğdayın içeriğinde bulunan bir protein olan glüten, çölyak hastaları için neredeyse bir zehir kadar zararlı. Çölyak hastası olmayan birçok kişinin de benimsediği glütensiz beslenmenin prensiplerini Çölyakla Yaşam Derneği Başkanı Oya Özden'in hazırladığı Çölyakla Yaşam Rehberi adlı kitaptan faydalanarak mercek altına aldık.

Deniz mahsulleriyle nefis tarifler, mevsimin getirdikleriyle sıra dışı lezzetler, Arda Türkmen'den sandviç ziyafeti… Hepsi bu ay sizler için hazırladıklarımız arasında.

La Cucina Italiana

KÜNYE

Sahibi
MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. Adına;
Genel Müdür
Can Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü
Mehmet Tel - mehmet.tel@lciturkiye.com

Yayın Danışmanı
Ebru Erke - ebru.erke@lciturkiye.com

Yazı İşleri Müdürü
Ebru Atlan Tecirlioğlu - ebru.atlan@lciturkiye.com

Danışman Şefler
Carlo Bernardini, Arda Türkmen, Maksut Aşkar, Gian Carlo Talerico, Deniz Orhun, Fabio Brambilla

Görsel Yönetmen
Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Fotoğraf Editörü
Mehmet Ateş - mehmet.ates@lciturkiye.com

Editör
Sibel Yazgan - sibel.yazgan@lciturkiye.com
Ece Aktürk - ece.akturk@lciturkiye.com

Çevirmen
Nezaket Saraçoğlu, Sevil Yılmaz Şahin

Katkıda Bulunanlar
Elvan Uysal Bottoni, Erol Kaynar, Gaye Şahin, Canberk Şeker

Sorumlu Müdür
Can Doğusal

Reklam Koordinatörleri
Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Rezervasyon
0 212 245 00 40 - info@lciturkiye.com

Yönetim Yeri: MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi Abdullah Sokak No: 4 Daire: 5 Beyoğlu – İstanbul Tel: 0 212 245 00 40
Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 34885 Sancaktepe – İstanbul Tel: 0 216 585 90 00
Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

La Cucina Italiana dergisinin isim hakkı Condé Nast International Ltd.'ye aittir.
25 Maddox Street / London / W1S 2QN
Tüm hakları saklıdır.
La Cucina Italiana, Condé Nast International Ltd. ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN REKLAM HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.
Bu derginin Türkçe yayın hakları MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

LA CUCINA ITALIANA
1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

Chief Executive Officer
Roger Lynch

In the USA
Artistic Director, Anna Wintour

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé Nast Traveler, Allure, AD, Bon Appétit, Epicurious, Wired, Teen Vogue, Ars Technica, Pitchfork, Them, Iris

International
Wolfgang Blau, President

London HQ, Vogue Business, Condé Nast College of Fashion and Design

Britain
Vogue, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair, Condé Nast Traveller, Glamour, Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired

France
Vogue, Vogue Hommes, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD Collector, Vanity Fair

Italy
Vogue, Glamour, AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, La Cucina Italiana, Experienceis

Germany
Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style

Spain
Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones, Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan
Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding, Rumor Me

Taiwan
Vogue, GQ, Interculture

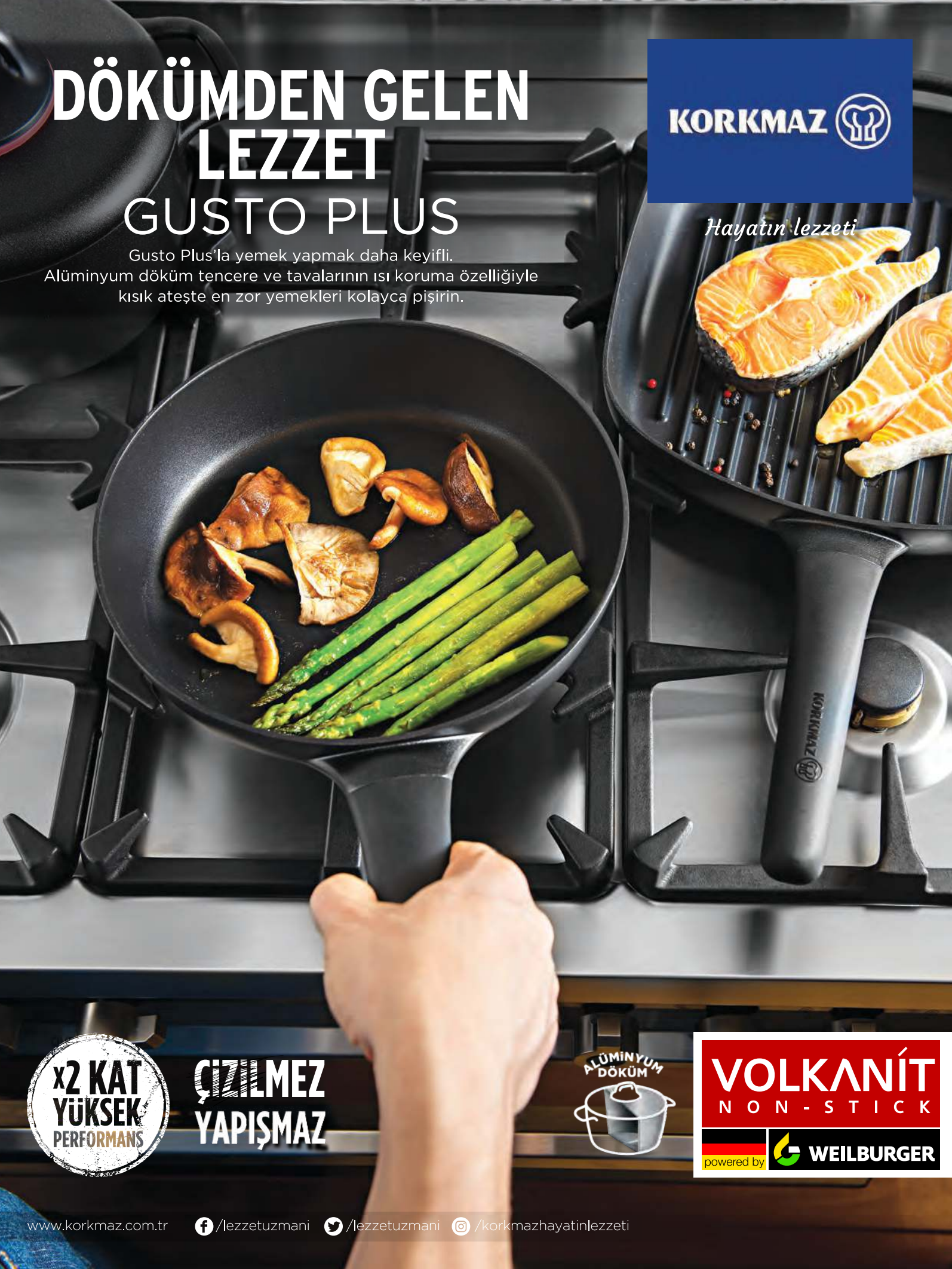
Mexico and Latin America
Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico, AD Mexico, GQ Mexico and Latin America

India
Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:
Brazil: Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Glamour Style Book

Published under License or Copyright Cooperation:
Australia: Vogue, Vogue Living, GQ
Bulgaria: Glamour
China: Vogue, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Condé Nast Center of Fashion & Design, Vogue Me, Vogue Film
Czech Republic and Slovakia: Vogue, La Cucina Italiana
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Vogue, GQ, Allure
Middle East: Vogue, Condé Nast Traveller, AD, GQ, Vogue Café Riyadh
Poland: Vogue, Glamour
Portugal: Vogue, GQ, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style, Glamour Hair
The Netherlands: Vogue, Glamour, Vogue The Book, Vogue Man, Vogue Living
Thailand: Vogue, GQ
Turkey: Vogue, GQ, La Cucina Italiana
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Chairman of the Board of Directors
Jonathan Newhouse


DÖKÜMDEN GELEN
LEZZET
GUSTO PLUS
Gusto Plus'la yemek yapmak daha keyifli.
Alüminyum döküm tencere ve tavalarının ısı koruma özelliğiyle
kısık ateşte en zor yemekleri kolayca pişirin.
KORKMAZ
Hayatın lezzeti
x2 KAT
YÜKSEK
PERFORMANS
ÇİZİLMEZ
YAPIŞMAZ
ALÜMİNYUM
DÖKÜM
VOLKANİT
NON-STICK
powered by
WEILBURGER
www.korkmaz.com.tr
/lezzetuzmani
/lezzetuzmani
/korkmazhayatinlezzeti

içindekiler

ağustos 2019

8 Tadımlık
Gastronomi dünyasından haberler, keşifler ve öneriler

16 Çizme'den Bakış
Elvan Uysal Bottoni
Bir Kahraman Olarak Ahtapot

20 Şefin Günlüğü
Arda Türkmen
Sandviç Ziyafeti

24 Bu Ay
Limon

29 Meraklı Kedi
Glüten Bilmecesi

32 Şef Bakışı
Modern Bayram Sofrası

37 Mutfak Okulu
Sarımsak, Zeytinyağı ve Kırmızıbiberli Spagetti

38 Özel Dosya
Dalmaçya Sahillerinde Öğle Yemeği

46 Adım Adım Tarif
Kahveli Bavaruaz

48 Çizmeden Klasik
İtalya'dan Yöresel Lezzetler

58 Özel Dosya
Cappuccino'yla Tatlı Bir Mola

60 Özel Menü
Mevsim Malzemeleriyle Lezzet Denklemleri

76 Keşif Yolculukları
Antik Çağın Lezzet Üssü

81 İnfo
Ürünler, haberler

AĞUSTOS 2019
TARİF **GIOVANNI TRAVERSONE**
STYLING **BEATRICE PRADA**
FOTOĞRAF **RICCARDO LETTIERI**

— TÜRKİYE'DE BİR İLK —

SİZİN MODUNUZ NEYSE ONUN MODU O

Yarısını soğutucu veya kapalı seçenekleriyle de kullanabileceğiniz, her ihtiyacınıza yönelik **Arçelik MultiMode Derin Dondurucu.**

Koç

arcelik.com.tr
444 0 888

arçelik

TADIMLIK

AYIN BLOGGER TARİFİ

Bu ayki blogger tarifimiz dondurma sevenleri mutlu edecek. Yaratıcı tariflerini @semadanlezzetler adlı instagram hesabından paylaşan Sema Güneri'nin Choco Taco tarifi, yaz sıcaklarına tatlı bir serinlik getiriyor.
Bir yumurtayı bir yumurta beyazı ve yarım su bardağı esmer şekerle çırpın. Eritilip soğutulmuş 4 çorba kaşığı tereyağı, bir çorba kaşığı süt, 3 çorba kaşığı un, 2-3 damla sirke damlatılmış 1/3 çay kaşığı karbonat ekleyip iyice çırpın. Kornet makinesini ısıtın. Tost makinenizin sacları birbirine temas ediyorsa tost makinesinde de bu işlemi yapabilirsiniz. Elde ettiğiniz karışımdan bir kaşık döküp renk alana kadar pişirin. Sıcakken taco şekli verin. Tacoların içlerini dondurma ile doldurun. Üzerlerini eritilmiş çikolata ile kaplayıp fındık kırıntısına bulayın. Dondurucuda 2 saat beklettikten sonra servis edin.

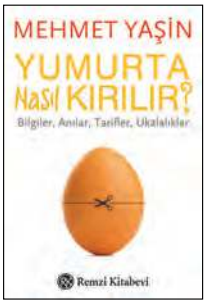
Siz de blog yazarıysanız ve tariflerinizin dergimizde yer almasını istiyorsanız, ece.akturk@lciturkiye.com adresine mail göndererek bize ulaşabilirsiniz.

EV YAPIMI KAYISILI DONDURMA

Mevsimin sevilen meyvelerinden kayısıyla nefis bir dondurma hazırlamaya ne dersiniz? Çekirdekleri çıkarılmış 700 gr kayısıyı yarım su bardağı suyla bir tencerede pişirin. Kayısıları arzu ettiğiniz miktarda balla birlikte blenderden geçirerek püre haline getirin. Kayısı püresini bir kutu kremayla karıştırıp sığ bir saklama kabına aktarın. Dondurucuya alıp 2 saat beklettikten sonra karıştırarak tekrar dondurun. Bu işlemi birkaç kez tekrarladıktan sonra kuplara paylaştırın. Arzuya göre nane yaprakları ya da kayısı parçalarıyla süsleyerek servis edin.

BARDAKTA CÜMBÜŞ

Yaz tatilinde çocuğunuz için hem eğlenceli, hem de öğretici bir etkinlik arıyorsanız, Kanyon Gram restorandaki "Bardakta Cümbüş" atölyesini kaçırmayın! Şef Didem Şenol Tiryakioğlu ile tat almak ve tatları bir araya getirmek üzerine gerçekleştirilecek atölye, 2-3 Ağustos tarihlerinde günde 2 seans olmak üzere düşünülmüş. 7-12 yaşa yönelik atölyeye katılan çocuklar, meyveler hakkında bilgi edinip bardaklarda pastacı kreması, bol meyve, beze veya kekten oluşan tatlılar hazırlayacaklar.



BİLGİLER, ANILAR, TARİFLER

Mehmet Yaşin yeni kitabı "Yumurta Nasıl Kırılır"ı çeşitli bahanelerle mutfaktan kaçanlara yemek pişirmeyi sevdirmek için yazmış. Mutfakla ilgili yararlı bilgilerin verildiği kitapta, bildik yemeklerin lezzetli tarifleri var. Mehmet Yaşin'in anıları da kitaba hareket katıyor. Yaşin kitapta kuru fasulyenin, pilavın peşine düşüyor, İstanbul'u bir dönem yakıp kül eden sebzeyi ifşa ediyor, etle böreğin aşkından doğan lezzeti gözler önüne seriyor. Gülümsetirken öğreten, yaşama küçük keyifler katan çalışmada padişahın lahana için yazdığı bir şiir bile bulunuyor.

AYIN İÇECEĞİ

Sizler için hazırladığımız, hem C vitamini hem de lezzet deposu bu içecek, bu yazın favorilerinden olmaya aday. 4 cl liçi suyunu 2 cl bergamot suyuyla birlikte bir bardağa aktarın. Bolca buz ekleyip 8 cl limonlu soda ile tamamlayın. Arzuya göre limon dilimleri, nane yaprakları ve liçi meyveleriyle süsleyin. Ferahlığın keyfini çıkarın.

macro & MORE

macro center

YAZIN TADINI ÇIKARMA ZAMANI!

Güneş pırıl pırıl, masmavi sular davetkâr, ‘’tatil” kelimesinin en cazibeli olduğu aydayız!

Yazın son durağı Ağustos, Macrocenter’lara mevsimin en taze meyve ve sebzeleriyle, birbirinden özel ürünlerle geliyor...
Macromore.com’da ise lavantalı revani, zerdeçallı bulgur, kuru erikli dana tajin, kuzu kapama reçeteleriyle hem yaz hem bayram sofralarına lezzet katıyor, güney koylarının ve sahillerinin uğranılması gereken rotalarına son bir bakış atıyor, sonbahara girmeden önce buzdolabını hazırlamanın yollarını araştırıyoruz.

Mevsimin tadını sonuna kadar çıkarmak, aklımız geride kalmadan vedalaşmak için Ağustos’ta dopdolu içeriklerle macromore.com’dayız!

Keyfiniz ve güneşiniz bol olsun!

INSTAGRAM /macrocenterTR

FACEBOOK /macrocenterTR

TWITTER /macrocenterTR

TADIMLIK
KEŞİFLER

DİYETİNİZE DESTEK

Birkaç günlük beslenme paketleriyle yoğun şehir temposunun sebep olduğu kötü beslenmeye karşı çözümler üreten Juico, yeni paketi Juico Mutfakta ile uzun süreli diyet yapanların imdadına yetişiyor. Günlük hazırlanıp evinize teslim edilen yemek paketi; günlük 3 ana, 2 ara öğünden oluşuyor. Besin çeşitliği ve oranlarıyla kilo vermenizi veya formunuzu korumanızı sağlayan yiyeceklerle hazırlanan paketin Vejetaryen ve Denge olmak üzere 2 farklı seçeneği bulunuyor. Paketleri incelemek ve temin etmek için juico.com.tr adresini ziyaret edebilirsiniz.

KUŞKONMAZ GÜNLERİNİ KAÇIRMAYIN!

Çok yıllık otsu bir bitki olan kuşkonmaz; anti-aging özelliğiyle bilinen, afrodizyak olmasının yanı sıra sahip olduğu vitamin ve mineraller sayesinde sağlığımız için faydaları olan bir lezzet. Kuşkonmazı seviyor ve bu özelliklerinden faydalanmak istiyorsanız, 30 Eylül'e kadar Park Hyatt İstanbul'da sunulacak kuşkonmaz menüsünü mutlaka tadın. Bu özel menüde kuşkonmazla hazırlanan buharda levrekten sorbeye kadar nefis lezzetler var. Rezervasyon ve bilgi için: 0212 315 12 34

ALAÇATI'DA KEYİFLİ BİR ADRES

Alaçatı'da keyifle oturup kahvenizi, çayınızı ya da limonatanızı yudumlayabileceğiniz sevimli bir pastane Alaköy Pastanesi. Şirin bir sokakta konumlanan mekanın ürünleri taptaze ve bol seçenekli. Yolu Alaçatı'dan geçenler mekanın pastalarını, kurabiyelerini ve dondurmalarını mutlaka tatmalı. Menülerinin "5 Çayı" bölümünde ıspanaklı börekten çalkamaya, kruvasandan çikolatalı keke nefis tatlar var. Mekanda ayrıca ev yapımı reçeller, erişte, lokum gibi ürünlerin de satışı yapılıyor. alakoy.com

PASTACILIĞIN ZANAATKAR RUHU

Ünlü mezunlarını gastronomi tutkunlarıyla biraraya getirdiği "Le Cordon Bleu Çay Saati Sohbetleri" etkinliğine devam eden Le Cordon Bleu, 2019 yılının ilk çay sohbetini Le Cordon Bleu mezunu Zeynep Karahan'ın sahibi olduğu Minval Artisanal Food Creations'ta gerçekleştirdi. Le Cordon Bleu Master Şefi Marc Pauquet ve Le Cordon Bleu 2013 Diplôme de Pâtisserie mezunu Zeynep Karahan'ın katıldığı sohbette konu "Pastacılığın Zanaatkar Ruhu"ydu. Medyanın ve sektörün önemli temsilcilerinin katıldığı etkinlikte, Minval'in zanaatkar yaklaşımla hazırladığı leziz tatlar deneyimlendi.

AÇIK BÜFE YERİNE AÇIK MUTFAK

Hem tatil hem de iyi bir lezzet deneyimi için bu yaz, Paloma Hotels'in Side Titreyengöl'de açılan yeni oteli Paloma Finesse'i tercih edebilirsiniz. Modern mimarisi ve mutfağıyla misafirlerini etkileyen otelde tadacağınız lezzetler, özenle seçilen malzemelerle hazırlanıyor. Grubun kendi çiftliğinde yetiştirdiği organik ürünler ve yerele saygı felsefeleri mutfaktaki başarılarının temeli. Ana restoran The Kitchen, a la minute hizmet veriyor. Dinlendirilmiş etler, el yapımı makarnalar, ızgara balıklar ve yerel lezzetler tadabileceğiniz restoranda herşey açık mutfakta hazırlanıyor. A la carte hizmet veren restoranları Med Kitchen ise çağdaş Akdeniz mutfağından özel tatları Finesse dokunuşuyla tamamlıyor. Otelin en önemli özelliklerinden biri de dünyaca ünlü ya da ödüllü şefleri konuk etmesi. Konuk şefler otelin Chef's Kitchen restoranında bir hafta boyunca kendi degüstasyon menülerini sunuyorlar. 5-10 Ağustos'ta Pascal Favre D'anne, 12-17 Ağustos'ta Jose Pizzaro, 19-20 Ağustos'ta Johnny Goric, 26-31 Ağustos'ta Joe Barza otelin konuk şefi olacak.

FAVORİ KAHVENİZ

YENİ STARBUCKS BLONDE ROAST İLE BULUŞUYOR

artık evinizde de deneyimleyebilirsiniz

Daha fazlası için: **Starbucks Mobil Uygulaması** Starbucks_tr StarbucksTR Starbucks Türkiye

TADIMLIK
MEKANLAR

MUUTTO

Sokak yemekleri akımının en yeni temsilcisi olan Muutto, Moda Cemal Süreyya Sokak'ta kapılarını açtı. İsmi Fince göç anlamına gelen mekan, mahallenin şirin köşe başı lezzet durağı. Le Cordon Bleu Mutfak ve Pastacılık Bölümü'nden Grand Diploma mezunu olan başarılı şef Umut Karakuş, mekanın sahibi ve şefi. Mekanı açmak için sakin bir sokağı tercih etmesini kalabalık caddeler ve yüksek kiralardan kaçmak, küçük bir alana sıkışmış insanları sakin ve ferah sokaklara çekmek olarak açıklıyor. Sokak yemekleri menülerinin yanında bir de meze barları var. Şık birer tabak olacak ürünleri bir dürüme sığdırarak servis ediyorlar. Meze barları bol çeşitli. Bardaki salataları, mezeleri alıp eve götürebiliyorsunuz. 6 adet dürümden oluşan sokak yemekleri menüsünde kokoreç, söğüş, kaburga ve vejetaryen seçenekler yer alıyor. Moda'nın yeni sakini Muutto, şefin yaratıcı dokunuşunun her lezzette hissedildiği menüsüyle kısa sürede müdavimlerini oluşturdu bile.
Cemal Süreyya Sok. No: 57/2a Kadıköy

ANASON

Four Seasons Hotel Bosphorus'un yeni mekanı Anason, Boğaz manzaralı havuz başı keyfi için ideal bir konumda. Anason, Four Seasons kalitesi ve yorumuyla birbirinden lezzetli ana yemekler ve mezeler tadabileceğiniz bir mekan. DJ Murat Turgut'un 90'lı yıllar ve günümüzden seçtiği Türkçe şarkılar eşliğinde keyifli bir akşam yemeği yiyebileceğiniz mekan 20.00-00.00 saatleri arasında hizmet veriyor.
Taze balık çeşitlerinden et çeşitlerine, yaratıcı mezelerden iştah kabartan tatlılara seçeneği bol bir menüleri var. Bu lezzetleri 7 çeşit soğuk meze, 2 çeşit sıcak meze, ana yemek ve tatlıdan oluşan fiks menü olarak alabileceğiniz gibi, a la carte olarak da deneyimleyebiliyorsunuz.
Çırağan Cad. No: 28 Beşiktaş; 0212 381 40 00

JABEL

Kuruçeşme sahilinde konumlanan Sortie'de açılan Jabel, Ortadoğu ve Anadolu lezzetlerini başarıyla harmanlıyor. Dünyada en fazla tercih edilen mutfaklar arasında olan Lübnan mutfağından tatların bulunduğu menüleri çok başarılı. Mekanın başında daha önce benzer konseptleri kuran Şef Rıza Baylan var. Geleneksel Lübnan lezzetlerinden Falafel, Humus, El ahmar, Fettuş, Mouktara ile şefin özel yorumu olan avokadolu humus ve kayısılı fava menünün en sevilen lezzetleri. Ana yemek olarak ızgara et çeşitlerini de bulabileceğiniz mekan, Boğaz'da açılan ilk Lübnan-Anadolu konseptli restoran olma özelliğini de taşıyor.
Kuruçeşme, Muallim Naci Cad. No:54 Beşiktaş

SAM KITCHEN & BAR

"Çağdaş Lokal Mutfak" olarak tanımladıkları bir menü sunan SAM Kitchen & Bar, Nişantaşı Milli Reasürans Çarşısı'nda hizmet vermeye başladı. Yerel ve mevsiminde olmasına özen gösterdikleri malzemelerle hazırlanan lezzetli yiyeceklerle donattıkları menüleri, sürekli değişerek misafirlerine her seferinde yeni tatlar keşfettiriyor. Taze ot kıtırı, fırın pancar püresi, sebzeli siyah pirinç ile servis edilen fırında karamelize somon restoranın imza lezzetleri. Menüdeki yiyeceklerle sundukları ekmekleri kendi fırınlarında pişiriyorlar. Cumartesi geceleri gerçekleştirdikleri müzik performanslarıyla da hafta sonuna renk getiriyorlar.
Abdi İpekçi Cad. No: 57B Milli Reasürans Çarşısı 16-60, Şişli; 0212 343 50 53

Yaşam tarzınıza uyan pişirme teknolojisi.

Teknolojide yüksek standart, yüksek kalite malzeme ve üst seviye pişirme deneyimi Hoover Vanity ankastre fırınlarda.

5 rafta aynı anda yemek pişirme sağlayan 80 lt geniş iç hacim ve evde değilken bile WiFi ile uzaktan kontrol etme kolaylığının yanında et pişirme sensörü sayesinde et yemeklerinizi istediğiniz seviyede pişirebilirsiniz.

Çarpmaları, yıpranmaları önleyerek daha güvenli ve sessiz kullanım sağlayan yavaş kapanan kapak ve kapak içinde bulunan led ışıklar sayesinde pişirme işlemini tüm detaylarına kadar inceleyebilir mükemmel görünürlük sağlarsınız.

Gelin, Hoover Vanity ankastre fırınlar ile maksimum teknolojinin ve rahatlığın keyfini sürün.

444 0 398 hoover.com.tr HooverTurkiye HooverTurkiye hoover_turkiye hooverturkiye

VANITY

UĞUR

KURBAN ETİ SAKLARKEN

Uzun vadede tüketilecek kurban etini, sağlıklı ve lezzetli bir şekilde saklayabilmek için soğutucular hayati önem taşır. Uğur Soğutma'nın farklı modellerdeki soğutucuları, etleri güvenli saklayabilmeniz için kalıcı çözümler sunuyor.

Kurban Bayramı, aile fertleriyle buluşma ve kavuşma heyecanının yanı sıra kurban etinin doğru koşullarda kesilmesi, saklanması ve dağıtılması gibi sorumlulukları da beraberinde getirir. Hele de Kurban Bayramı'nın yaz sıcaklarının en yüksek olduğu döneme rastgeldiği düşünüldüğünde, doğru kesim ve saklama koşullarının temin edilmesi, hem sağlık hem de et israfının önlenmesi açısından daha da büyük bir ciddiyet kazanır.

Kurban, hijyenik olduğundan emin olunan koşullarda kesilmeli ve kesildiğinde henüz sıcak olan et hemen parçalara ayırılmamalıdır. İlk önce 14 derecenin altında 4-5 saat bekletilmeli ve ufak parçalara ayrılmadan önce buzdolabına alınarak 24 saat dinlendirilmelidir. Bu dinlenme süresi tamamlandıktan sonra et parçalara ayrılmaya hazır hale gelir. Et dinlenmiş olsa da hala çok serttir ve bu haliyle tüketilmesi sağlık açısından riskler taşır. Etin pişirilerek tüketilmeye uygun hale gelmesi için porsiyonlandıktan sonra, doğru soğutma teknolojisi sunan buzdolabı ya da dondurucularda saklanması elzemdir. Uğur Soğutma'nın, ev tipi kullanıma yönelik sunduğu, yüksek teknolojik donanımlı, geniş ürün yelpazesi bu noktada sizler için büyük kolaylık sağlar.

ADVERTORIAL

Çağrı Merkezi
444 84 87
/ugursogutma
ugur.com.tr

DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

■ Etleri parçalara böldükten sonra ufak porsiyonlara ayırın. Porsiyonlara ayırdığınız etleri saklama poşetlerinde, bir yemeklik olacak şekilde paketleyin. Üzerlerine paketleme tarihlerini yazmayı unutmayın.

■ Etin buzdolabında dayanma süresi kesim kalitesine ve et parçalarının büyüklüğüne göre değişir. 2-3 gün içinde tüketmeyi planladığınız etleri buzdolabınızda +4 derecede saklayabilirsiniz. Uzun vadede kullanılacak olanları ise -18 derecede dondurucuda muhafaza etmeniz gerekir.

■ Etlerin dondurucuda saklanma süreleri türlerine ve kesim şekillerine göre değişkenlik gösterir. Kuzu ve koyun eti parça halde 4-8 ay arası saklanabilirken, dana eti parçalar halinde 8-10 ay, sığır eti ise 8-12 ay saklanabilmektedir. Tüm kıymalar için dondurucuda, -18 derecedeki saklama süresi 1-3 ay arasında olmalıdır.

■ Tüketmeyi planladığınız etleri kullanmadan önce mutlaka buzdolabında çözdürmelisiniz. Porsiyonlar halinde dondurulan etler çözülme süresi açısından tasarruf sağlar. Çözdürülen etlerin tekrar dondurulmasının çok tehlikeli olduğunu sakın unutmayın. Hem sağlığınız hem de et israfının önlenmesi için bir seferde sadece tüketeceğiniz kadar eti çözdürün.

■ Eti çabuk çözdürmek için oda sıcaklığında bekletme ya da suyun altında tutma gibi yöntemlere kesinlikle başvurmayın. Zira bu yöntemler de, ette bakteri oluşumunu hızlandıracağı gibi lezzetini de olumsuz etkileyecektir. Eti bir gün önceden buzdolabının alt rafına indirerek çözülmesini sağlamak en doğru yoldur. Kokusu ve rengi bozulmuş olan etleri kesinlikle kullanmayın.

PRATİK BÖLME

Uğur UED 5218 DTK A++

Derin dondurucunun -18 derecede soğutma sağlayan 5 çekmecesine ek olarak dizayn edilen 11 cm yüksekliğindeki en üst küçük bölme, dondurucu içerisinde en yüksek sıcaklığa sahip olan bölümdür. -12 derece sıcaklığa sahip olan pratik bölmenin avantajı, daha yakın dönemde tüketmeyi planladığınız etleri buzdolabına indirmeden önce saklayabilmenize imkan sunmasıdır. Bu sayede buzdolabına indirdiğiniz etleri daha kısa sürede çözdürebilirsiniz. Bu bölümde ayrıca mutfağınızda sıkça kullandığınız diğer gıdaları da saklayabilirsiniz. Bu bölümün kapaksız olması aynı zamanda kullanım kolaylığı sağlamaktadır.

ÇİZME'DEN BAKIŞ

ELVAN UYSAL BOTTONI

elvan.uysalbottoni@lciturkiye.com

BİR KAHRAMAN OLARAK AHTAPOT

Ahtapotlar denizlerin en büyüleyici canlılarından. İlerleyen satırlarda bu harika hayvanın nasıl pişirileceğinin tartışılacağı düşünülürse, biraz çelişkili bir önerme. Sadece vücudumuza enerji, protein sağlamak için değil aynı zamanda zevk için tükettiğimiz hayvanları tanımak, mümkün olan en iyi şekilde pişirerek, her dirhemini yiyerek onurlandırmak her et oburun en büyük sorumluluğu.

Dünyada ahtapot tüketimi her geçen gün artıyor. Elbette baş tüketici Uzakdoğu ülkeleri, Japonya, Kore. İtalya, İspanya da önemli tüketici ve ithalatçılardan. Artan talebi balıkçılık yoluyla karşılamak zorlaştığından, ahtapot çiftlikleri de gittikçe yaygınlaşıyor. Genel olarak kültür balıkçılığı, etik kaygılarla yola çıkmadığı konvansiyonel yolları kullandığında çevre dostu olmayan tesisler. Ahtapot kültüründe durum iyice ağırlaşıyor. Ahtapot her gün ağırlığının üç katı yiyecek tüketen bir et obur. Dolayısıyla ahtapot çiftlikleri, bu iştahı yerinde denizler harikasını besleyebilmek için epey balık, balık yağı, önemli bir protein kaynağı kullanıyorlar. Doğada bundan daha fazla çoğalamıyorlarsa doğanın bir bildiği vardır elbette. Sorumlu et oburlar olarak dünyanın neresinde olursa olsun kültüründen uzak durmakta, bu çiftlikler iyice yayılmadan talepsiz bırakmakta fayda var.

Denizlerin en zeki hayvanı kabul edilen ahtapotlar, memeliler ve kuşlarla birlikte hissedebilen hayvanlar kategorisinde inceleniyor. Memelilerden de türdeşi omurgasızlardan da tamamen farklı bir evrim yolu izleyen ahtapot, gerçekten uzaydan denize yerleştirilmiş gibi nevi şahsına münhasır bir hayvan. İnsan yüzünü tanıyor, gördüğü yüzü aylarca unutmuyor, bulmaca çözebiliyor, Nemo filminde olduğu gibi gerçekten dahice planlarla akvaryumundan kaçabiliyor. Bildiğimiz anlamıyla merkezi bir sinir sistemi yok

sonra aklını yitirmişçesine yumurtalara adıyor kendini. Nöbet tutuyor başlarında. Yemeden içmeden kesiliyor. Yumurtalar sağ salim çatladıklarında dişi ahtapotun vücudu yavaş yavaş yaşam fonksiyonlarını kapatıyor ve çocukları doğduğunda ölüyor. Yeni doğan ahtapotlar aralarında zaman zaman iletişim kursalar da hayatlarına yalnız kovboylar olarak devam ediyorlar. Yalnız ve güzel yaratıklar olarak.

Ahtapotları azıcık daha yakından tanıdığımıza göre bu güzel hayvanları nasıl hak ettikleri saygı ile tüketebiliriz sorunsalına gelelim. İtalya'nın en ahtapot sever bölgelerinden Toscana'da ahtapot "mahpusta" pişiriliyor. Tüm geleneksel tariflerde olduğu gibi mahpusta ahtapotun da farklı versiyonları var. Hepsinde ortak olan nokta ise ahtapotun su ilave edilmeden, kendi suyunda pişmesi. Mahpusta tabirinin nedeni ise, pişirildiği tencereden buhar çıkışını asgariye indirmek için tencerenin üzerine bir ağırlık, muhtemelen bir tuğla, koyarak buharın tencereden kaçışının önlenmesi.

Bizim evde mahpusta ahtapot temizlendikten sonra tencereye koyuluyor. Toscana'dan, tuğlada tavuk ve mahpusta ahtapot gibi Toscana yaratımı tarifler için özellikle edinilmiş ateş tuğlası tencerenin üzerine yerleştiriliyor. 1 kg ağırlığındaki bir ahtapotun 45-50 dakika pişmesi yeterli. Yumuşacık çıkıyor tencereden. Ahtapotun saldığı su da risotto ya da makarna sosu lezzetlendirmede kullanılıyor. Bu şekilde pişen ahtapotu üzerine biraz maydanoz serpip ve Maldon tuzu ile lezzetlendirip enfes bir zeytinyağı ile evlendirerek en yalın haliyle servis ediyoruz. İtalyan zeytinyağları içinde bu tür ahtapot yemeklerine en çok yakıştırdığım yağlar, Marche Bölge'sinden iyi sıkılmış bir Ascolana cinsi. Mesele Fra Bernardo zeytinyağı. Yerli zeytinyağları içinde ise Novavera'nın Uslu'su ahtapotun zarif, hafif tatlı etine çok güzel eşlik ediyor. Lütfen o güzelim ahtapotu limona boğmayın. Elbette o tatlı etin hafif asidite ile derinleşmesi iyi fikir. Bunu limon kabuğu ya da memleketimin harika mandalinalarının henüz yeşilkenki kabukları da yapabilir.

Dileyen bu şekilde pişmiş ahtapotu kapari ya da zeytin taneleriyle de hazırlayabilir. Ne kadar az malzeme o kadar iyi, unutmamak gerek.

Mahpusta ahtapotun bir diğer versiyonunda ise temizlenen ahtapot zeytinyağı ve sarımsakla hafifçe kavrulduktan sonra su ilave edilmeden yine aynı şekilde pişiriliyor. Bu şekilde yenmeye daha hazır bir versiyon elde ediliyor.

Mamma Mia'dan Pina annenin Santa Lucia usulü Ahtapot tarifi

Mutfaktaki ilk adım da çok hassas. Ahtapotun kurulanmadan, sarımsaklı kızgın zeytinyağına atılması gerekiyor. Hafif suyu olduğu için tencereye buluşma anı çok önemli. Ahtapotun havai fişek efekti yapmaması için bir elde ahtapot, diğer elde tencerenin kapağı ışık hızında hareket etmek gerekiyor. Kapağı kapattıktan sonra epey patırtı kopuyor ama endişelenmeye gerek yok. Ortalık sakinleşip, ahtapotçuklar kırmızı bir renk almaya başladığında kapağı açıp, sarımsakları çıkarıp, biraz beyaz şarap ekliyoruz. Şarap uçana kadar tencerenin kapağı açık vaziyette pişirmeye devam. Sonra kapak tekrar kapanıyor ta ki ahtapotlar yumuşacık olana

kadar yaklaşık 1,5 saat pişiriliyor. Pişen ahtapotları tencereden alıyoruz. Suyuna Pina'nın evde yaptığı domates konservesini ve bol fesleğen ilave ediyoruz. Kabuğu soyulmuş taze domates de aynı işi görüyor elbette.

Normalde domateslerle ahtapot birlikte pişiyor ama Pina ayırmayı tercih ediyor. 10 dakika sonra domates ve ahtapot vuslata eriyor. Birlikte 15 dakika daha pişiyorlar. Toplam pişirme süresi 2 saati buluyor. Ahtapotuna göre daha uzun da sürebilir.

Üzerine bol maydanoz, güzelinden zeytinyağı. Santa Lucia usulü ahtapot hazır. Sıcak da soğuk da servis edilebiliyor.

Düdüklü tencerede ahtapot

Düdüklü tencere ekolojik faydaları düşünüldüğünde artık yıldızlı şefler tarafından da hor görülmeyen bir pişirme tekniği. Mahpusta ahtapotla mantık aynı. Pişirme süresi daha kısa. Zeytinyağında bir parça sarımsak ve kerevizden zahtere canınızın çektiği kokulu otları hafif kavurun. Temizlenmiş ahtapotu tencereye yerleştirip kapağı kapatın. Ekstra su ilave edilmiyor. Ahtapot illa ki kendi suyuyla pişecek. Düdük sesinden sonra ahtapotun büyüklüğüne göre 15-20 dakika pişmesi kafi.

Polipo Ubriaco/ Sarhoş Ahtapot

Ahtapotun sarhoşu da ayrıca makbul bir yemek. Havalar soğumaya başladığında belki daha uygun olabilir. Deniz ürünleri beyaz şarapla yapılır, yenir tezini çürüten bu yemek kolay, ekmeğin iyisi bulunduğunda suyuna banılmalık.

Bir büyük ahtapot alınıp temizleniyor ve iki parmak kalınlığında parçalar halinde doğranıyor. Biraz zeytinyağında sarımsak kavruluyor. Ahtapot parçaları ilave ediliyor, çok kısa süre zeytinyağında kavrulduktan sonra kullanılan ahtapotun ağırlığının yarısı değerinde kırmızı şarap ilave ediliyor. Şarabın alkolünü harlı ateşte uçurduktan sonra tavanın ağzı kapatılıyor. 45 dakika kadar iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişiriliyor. Pişimin bitiminde bolca maydanoz kıyılıp ilave ediliyor. Defne yaprağı severler pişimde defne yaprağı da kullanabilir. Bu işlemi de demir tavada yapıyorum.

Yukarıdan aşağıya: Polipo Ubriaco (Sarhoş Ahtapot); Ahtapot sous vide; kaliteli bir zeytinyağı, deni tuzu ve kıyılmış maydanoz iyi pişmiş ahtapotun lezzetine lezzet katıyor.

Ahtapot Sous vide

Yüksek mutfağın önde gelen isimleri yavaş yavaş sous vide, düşük ısıda vakumla pişirme tekniğinden uzaklaşmaya başlasa da bazı malzemeler var ki, sous vide tadı başka oluyor. Kendi adıma dil, yumurta ve ahtapot sous vide yemeyi çok sevdiğim ürünler. Ev kullanımı için ideal Anova bizim mutfağın sevilen oyuncaklarından. Mis gibi bir zeytinyağı ve Maldon tuz ile vakumlanan ahtapotu Anova'nın tavsiye ettiği gibi 82 derecede 4 saat pişiriyorum. Bu şekilde hazırlanan ahtapot teppanyaki üzerinde biraz ızgara oluyor. Normal ızgara da kullanılabilir. Düşük ısıda yumuşayan et, ızgaranın tütsü etkisiyle derinlik kazanıyor. Yine zeytinyağı ve Maldon tuzla harika oluyor. Novavera'nın, Gemlik ya da Zetay'ın Memecik cinsi zeytinlerden yaptığı yakıcılığı kıvamında yağları, bu ahtapotun tütsülü halini gayet güzel kaldırabilecek ürünler.

Her ne kadar İtalyan tariflerinden bahsettiğimizde bir risotto ya da makarna tarifi elzem olsa da bu seferlik ahtapot kendi başına başrolde olsun dedik. Bırakın bu kıymetli hayvan, karbonhidratın çapkınlığı altında ezilmeden kendi başına gelsin sofralara.

LEZZET ANLARINIZI ZENGİNLEŞTİRİN

S.PELLEGRINO®

Tastefully Italian

SANPELLEGRINO.COM | YouTube

Premium Doğal Mineralli Su

ŞEFİN GÜNLÜĞÜ

ARDA TÜRKMEN

arda.turkmen@lciturkiye.com

SANDVİÇ ZİYAFETİ

PINAR GURME
KEKİKLİ HİNDİ SÖĞÜŞ

PINAR GURME
KARABİBERLİ HİNDİ SÖĞÜŞ

Arda Türkmen bu ay bizler için iştah açan, bol malzemeli nefis sandviçler hazırladı.

STYLING **ECE AKTÜRK**
FOTOĞRAFLAR **CANBERK ŞEKER**

TURŞU SOSLU ŞARKÜTERİ SANDVİÇ

Porsiyon: 2 kişilik

1 adet bütün ciabatta ekmeği
6-7 dilim jalapeno biberi turşusu
4-5 dilim havuç turşusu
5-6 adet lahana turşusu
4-5 adet kırmızıbiber turşusu
8-10 adet siyah zeytin, çekirdekleri çıkarılmış
8-10 adet yeşil zeytin, çekirdekleri çıkarılmış
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dilim salam
4 dilim dana jambon
4 dilim kekikli hindi söğüş
4 dilim füme dil
7-8 dilim taze kaşar peyniri
Roka

Turşuları zeytinlerle birlikte robottan geçirerek çok ezilmeyecek şekilde parçalayın. Zeytinyağını ekleyip karıştırın.

Ekmeği ortadan ikiye bölüp turşulu karışımı ekmeğin iç yüzüne sürün. Şarküteri ürünlerini taban kısmına dizin. Üzerine kaşar peyniri dilimlerini yerleştirin. Rokayı ilave edin.

Sandviçi kapatıp streç filmle sıkı bir şekilde sarın.

Buzdolabında bir saat bekletin. Buzdolabından çıkartıp ortadan ikiye bölerek servis edin.

KULÜP SANDVİÇ

Porsiyon: 1 kişilik

3 dilim tost ekmeği
2 çorba kaşığı tereyağı
2 dilim kaşar peyniri
3 dilim çedar peyniri
3 dilim salam
3 dilim jambon
2 dilim tavuk göğüs eti, haşlanmış
1 adet yumurta, haşlanmış, dilimlenmiş
4 dilim domates
2 yaprak kıvırcık marul
4 adet kornişon turşu

Ara katlar için
1 tatlı kaşığı süzme yoğurt
1 tatlı kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı dijon hardal

Tost ekmeklerinin her iki tarafına tereyağı sürüp iki tarafını da tavada kızartın. Yoğurt, hardal ve mayonezi küçük bir kasede karıştırın. Birinci ekmek dilimin üzerine bir miktar mayonezli karışımdan sürüp kaşar peyniri, çedar peyniri, salam ve jambon dilimlerini yerleştirin.

Diğer tost ekmeğinin her iki tarafına da hazırladığınız mayonezli karışımdan sürüp jambonun üzerine kapatın.

İkinci kata sırayla tavuk eti, yumurta, domates dilimleri ve kıvırcık marulu yerleştirin.

Son ekmek diliminin iç kısmına da mayonezli karışımdan sürüp sandviçi kapatın.

Uzun bir çöp şişin üzerine kornişon turşu geçirin. Sandviçinizin dört köşesine bu çubukları saplayın. İkiye ya da dörde bölün. Arzuya göre patates cipsi ile servis edin.

ŞARKÜTERİLİ BÜTÜN SANDVİÇ

Porsiyon: 4 kişilik

1 adet yuvarlak ekşi mayalı ekmek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 dilim köz kırmızıbiber
2 adet orta boy kabak
Çedar peyniri
Kaşar peyniri, Füme hindi, Pastırma, Salam, Dilimlenmiş sucuk, Fesleğen yaprakları, Hardal, Mayonez

Ekmeğin üzerini kapak olacak şekilde kesin. İçini oyun, zeytinyağı gezdirip fırçayla yayın.

Kabakların çekirdekli kısımlarını çıkarın, uzun dilimleyin. İzli tavada hafif yumuşayana kadar her iki tarafını da pişirin.

Ekmeğin içine tüm malzemeleri kat kat olacak şekilde dizin. Son olarak ekmeğin kapak kısmına hardal ve mayonez sürüp malzemelerin üzerine yerleştirin.

Ekmeği akıllı folyoyla iyice sarın. Üzerine ağırlık koyarak önceden ısıtılmış 200ºC fırında 15-20 dakika pişirin.

PINAR
PINAR GURME AÇIK ŞARKÜTERİ ÜRÜNLERİNİ DENEDİNİZ Mİ?
SADECE MACRO CENTER MAĞAZALARINDA

PINAR'DAN GURME LEZZETLER

PINAR GURME HİNDİ SÖĞÜŞ

BU AY

Serinletir, korur, sağlıklı olmaya yardımcı olur. Eklendiği her yere tazelik katar.

LIMON

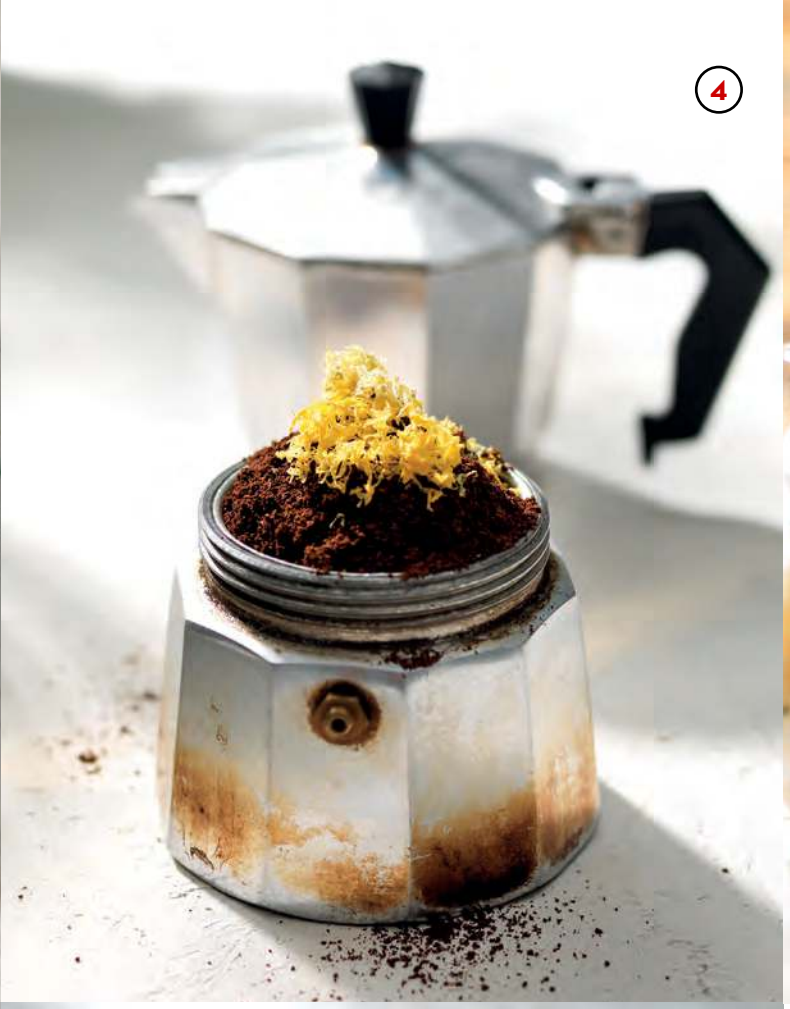
TARİFLER **GIOVANNI ROTA** STYLING **BEATRICE PRADA**
STYLING **RICCARDO LETTIERI**

Mozzarella'dan kahveye her şey onun dokunuşuyla daha çekici hale gelir. Özellikle de yaz aylarında.

1

2

3



1.MOZZARELLA İLE

Mozzarella'yı üzerine yarım limon kabuğu rendesi serperek ikram edin. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Orijinal bir tatlı için 100 gr şekeri 80 gr suyla bir tencereye alın. 4-5 dakika kısık ateşte pişirerek şurup haline getirin. Halka doğranmış bir limon ekleyip 15 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp soğutun. Şuruplu limonları süzdürüp dilimlenmiş mozzarella ile birlikte servis edin.

2. GALETA UNUNDA

100 gr galeta ununa 20 gr kıyılmış badem, yarım limon kabuğu rendesi ve 4 tutam elle parçalanmış rezene yaprağı ekleyin. Balık ve beyaz etleri panelemek için kullanın. Sadece pişme sırasında tuzlayın.

3. SUDA

Yarım veya bir limonun suyunu 45-50°C sıcaklığındaki 300 ml ılık suya ekleyin. Arzuya göre 3-4 dilim narenciye ile tamamlayın. Sabahları aç karnına içmek sağlık için faydalıdır.

4. KAHVEDE

Moka pota kahveyle birlikte biraz limon kabuğu rendesi ekleyin. Böylece aromalı ve sindirimi kolaylaştırma özelliği olan bir kahve elde edersiniz.

5. RICOTTA İLE

250 gr ricotta'yı yarım limon kabuğu rendesi ve bir çorba kaşığı esmer şeker ile karıştırın. Ara öğünde veya tatlı olarak servis edin.

6. GRANITA'DA

2 yaprak jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. 200 gr limon suyunu 200 gr şeker, 800 gr su, 35 gr ince dilimlenmiş taze zencefil ve bir dal limon kekiği ile kaynatın. Ocaktan alın, 30 dakika dinlendirip süzün. Sudan sıkarak çıkardığınız jelatinleri ekleyip karıştırın. Oda sıcaklığında bir saat soğumaya bırakın. Karışımı metal bir kaba boşaltın. Dondurucuya alıp arada tel çırpıcı karıştırarak donmasını sağlayın. Arzuya göre limon kekiği ile süsleyerek servis edin.

Her zaman işlem görmemiş limonları tercih edin. Rendelemeden önce iyice ovalayarak yıkayın ve kurulayın.

NOHUT GEVREĞİ, LİMON KREMASI, AVOKADO VE MORİNA BALIĞI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 20 dakika

450 gr morina balığı filetosu
75 gr nohut unu
70 gr ayçiçek yağı
15 gr un
15 gr iki kere çekilmiş sert buğday irmiği
5 adet limon
2 adet avokado, soyulmuş
2 adet yumurta akı
Sichuan biberi
Susam
Melisa
Tuz

Kurutulmuş limon için: Bir limonu sebze dilimleme aleti ile bir mm kalınlığında dilimleyin. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin. 90ºC fırında bir saat kurutun. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Limon kreması için: Bir bütün limonu kaynar suda 30 saniye beyazlaştırın. Suyu değiştirip işlemi tekrarlayın. Suyu tekrar değiştirin ve kaynamaya başladıktan sonra 40 dakika pişirin. Limonu kesip çekirdeklerini çıkarın. Bir tutam tuz ile robottan geçirerek krema haline getirin.

Nohutlu gevrek için: Nohut ununu un ve irmik ile karıştırın. Ayçiçek yağı, yumurta akları, 30 gr su, yarım limon kabuğu rendesi ve iri bir tutam tuz ekleyin. Karışımı bir fırça yardımıyla ince yufka şeklinde yağlı kağıt serilmiş tepsiye sürün. Üzerine susam serpin. 180ºC fırında 7-8 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Elle kırarak parçalara ayırın.

Balık için: Doğranmış bir limonu bir melisa dalı, bir tatlı kaşığı Sichuan biberi ve 1 lt suyla bir tencereye alıp kaynar duruma getirin. Balıkları 3-4 parçaya bölüp hazırladığınız aromalı suya ekleyin. 5-6 dakika kısık ateşte pişirin.

Avokadolar için: Avokadoları uzunlamasına ortadan ikiye bölün, çekirdeğini çıkarın. İnce dilimler halinde kesin. Bir tutam tuz ve bir limonun suyu ile tatlandırın.

Balıklarla birlikte tabaklara paylaştırın. Limon kreması ile tatlandırın. Kurutulmuş limon dilimleri, nohutlu gevrek parçaları ve melisa yaprakları ile süsleyin.

BOTTARGA VE TUZLU LİMONLU SPAGETTİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

350 gr spagetti
150 gr tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
150 gr sek beyaz şarap
3 adet limon
1 adet küçük tatlı soğan, kıyılmış
Bottarga*, ince dilimlenmiş
Frenk soğanı
Tuz

Tuzlu limon için: 2 limonun kabuğunu soyun, beyaz kısımlarını kabuklardan ayırın.

Limonların suyunu sıkın. İri bir tutam tuz ile limon suyunu kaynatın. Kabukları da ekleyip 10 dakika pişirin. Kabukları süzerek tencereden alın ve soğumaya bırakın. İnce şeritler halinde doğrayın.

Sos için: Beyaz şarabı bir çorba kaşığı limon suyu ve tatlı soğan ile bir tencereye alıp kaynatın. Ocağı kapatıp tereyağını ilave edin ve erimesi için iyice karıştırın. Tuzunu ayarlayıp soğumaya bırakın.

Spagettiler için: Makarnayı biraz tuz eklenmiş kaynar suda haşlayıp süzün. Hazırladığınız sos, doğranmış birkaç dal Frenk soğanı, tuzlu limon ve bottarga dilimleri ile tatlandırın. Ilık olarak servis edin.

***Bottarga:** Mumlu kefal yumurtası.

LİMONLU VE YEŞİL TANE BİBERLİ TAVUK LOKMALARI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

500 gr tavuk göğsü, kuşbaşı doğranmış
2 adet limon
1 adet soğan, doğranmış
Soya sosu
Taze zencefil, ince dilimlenmiş
Adaçayı
Un
Toz şeker
Sek beyaz şarap
Kapari
Frenk maydanozu
Sızma zeytinyağı
Kurutulmuş yeşil tane biber
Tuz

Sos için: Bir tencerede biraz zeytinyağını ısıtıp 10 gr taze zencefil ve bir adaçayı yaprağı ile birlikte soğanı 5 dakika kavurun.

Bir limonun kabuğunu soyun, dilimlere ayırın. Dilimlerin zarlarını bıçakla alıp bir tutam toz şeker ile tatlandırın. Bir çorba kaşığı yeşil tane biberi bıçakla iri kıyın.

Tavuk için: Tavuk göğsü parçalarını bir limonun suyu ve 2 çorba kaşığı soya sosu ile 15 dakika marine edin. Etleri süzüp kağıt havlu ile kurulayın. Una bulayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp etleri 5-6 dakika pişirin. Tavadan çıkarıp tuzunu ayarlayın. Aynı tavada bir su bardağı şarabı 3 dakika pişirerek deglase edin. Soğanı ve tavuk parçalarını ilave edip iyice karıştırın. Bir dakika çevirin.

Tavuğu, limon dilimleri, bir kaşık kapari ve birkaç Frenk maydanozu yaprağı ile süsleyin.

LİMONLU DİLİM

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 12 adet
Hazırlama süresi: 50 dakika + 3 saat soğuma

200 gr toz şeker
185 gr un
125 gr + biraz tereyağı
60 gr pudra şekeri
50 gr toz badem
4 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Limon
Tuz

Fırını 180ºC'de ısıtın. Kenarı 20 cm olan kare şeklindeki bir fırın kabını biraz tereyağı ile yağlayın. Kalıbı 2 parça yağlı kağıdı artı şeklinde yerleştirerek kaplayın. Tatlıyı kolayca çıkarmak için tüm kenarlarından sarkıtın. Yağlı kağıdı da yağlayın.

Keki için: 125 gr tereyağını eritip soğumaya bırakın.

95 gr unu toz badem, pudra şekeri, yarım çay kaşığı tuz, büyük bir limonun rendelenmiş kabuğu ve yarım tatlı kaşığı kabartma tozu ile karıştırın. Tereyağını ekleyip bir çatalla iyice karıştırın. Karışımı hazırladığınız tepsiye aktarıp bir spatula veya bir kaşık sapıyla üzerini düzleyin. 180ºC fırında katılaşıp hafifçe kızarıncaya kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın.

Limonlu krema için: Yumurtaları toz şekerle birlikte bir kapta iyice çırpın. Sırayla yarım tatlı kaşığı kabartma tozu, 175 gr limon suyu ve unun kalanını ekleyin, her malzemeyi eklediğinizde kuvvetlice karıştırın.

Kremayı kekin üzerine döküp her tarafına yayın. 180ºC fırında 20-25 dakika pişirin. Kremanın piştiğinden emin olmak için kalıbı nazikçe ileri geri sallayın, krema titrememeli.

Tatlıyı fırından çıkarıp 20 dakika soğumaya bırakın. Buzdolabına alıp katılaşması için en az 2 saat bekletin. Bir gün önceden hazırlayıp bir gece buzdolabında da bırakabilirsiniz.

Buzdolabından çıkarın, pudra şekeri serpin. Karelere kesip bekletmeden soğuk olarak tüketin.

MERAKLI KEDİ

GLÜTEN BİLMECESİ

Buğdayın içeriğinde bulunan bir protein olan glüten, çölyak hastaları için neredeyse bir zehir kadar zararlı. Çölyak hastası olmayan birçok kişinin de benimsediği glütensiz beslenmenin prensiplerini mercek altına alıyoruz.

Hamurun mayalanmasını ve parçalanmadan açılmasını sağlayan glüten; buğday, arpa ve yulaf gibi tahıllarda bulunan bir protein. Bu protein su ile birleşince ağa benzer bir yapı oluşturup hava kabarcıklarını içinde tutabiliyor. Hava kabarcıkları sayesinde de hamur mayalanıp kolayca açılıyor. Çölyak hastalarının ince bağırsağının bu proteine karşı kronik bir alerjisi ve hassasiyeti bulunuyor. Glüten ne yazık ki çölyak hastaları için çok zararlı bir madde. Oysa ekmekler, pizzalar, mayalı tatlılar ve daha birçok iştah kabartan yiyecek glüten sayesinde bu kadar karşı koyulmaz ve lezzetli hale geliyor. Ne yazık ki bazılarımız glütene karşı hassasiyeti nedeniyle bu tip yiyecekleri tükettiklerinde ciddi rahatsızlıklarla karşı karşıya kalıyorlar.

Vücudumuza aldığımız gıdalar sindirim esnasında ince bağırsaklarda bileşenlerine ayrışır. Daha sonra da bağırsak mukozası üzerinden kana karışır. İnce bağırsaklarımızda villus denen parmaksı çıkıntılar vardır. Bu çıkıntılar vücudun ihtiyacı olan besinlerin emilimini sağlar. Çölyak hastalarının vücuduna çok az miktarda glüten girse bile, bağırsak mukozalarında büyük tahribata yol açar. Villus çıkıntıları zedelenir. Burada meydana gelen yaralar yiyeceklerin emiliminin yapılmasına imkan vermez. Tüm bu olumsuzlukların yanında yeterli bir beslenme için gereken enzimler de böylece vücuda alınmamış olur.

Kulağa hayli ürkütücü gelen bu etkilerden kaçınmak için tek yapılması gereken ömür boyu glütensiz beslenmeye özen göstermek, bunu bir yaşam biçimi olarak benimsemektir. Çölyak hastaları biraz zor ve karmaşık bir diyet olan bu beslenme biçimine dikkat ettikleri sürece hiçbir sorun yaşamazlar.

Bu diyette öncelikle buğday, arpa, çavdar, yulaf içeren hiçbir besin maddesinin tüketilmemesi gerekir. Irmik, un, makarna, bulgur, hazır çorbalar, kepek, pane harçları ve bu harçlarla yapılan hiçbir yemek de beslenme düzenine dahil edilmemelidir. Hatta çikolata, soslu kuruyemişler ve sakız bile çölyaklıların tüketmemeleri gereken yiyecekler arasında yer alır.

Gelelim glütensiz diyette neler bulunduğuna. Pirinç ve mısır glüten içermeyen tahıllar arasında en önemlileridir. Kinoa, karabuğday ve akdarı gibi tahıllar da glütensiz içerikleriyle rahatlıkla tüketilebilir. Kestane ve kestaneden yapılan un glütensizdir. Bakla, mercimek, nohut, soya, fasulye ve börülce çölyak hastaları için iyi birer besin kaynağıdır. Sebze ve meyve çeşitleri glüten içermez. Kırmızı et, süt, kümes hayvanlarının etleri, balık ve deniz mahsülleri, yumurta ve işlenmemiş kuruyemişler de glütensiz gıdalar arasında yer alır.

Çeşitli firmaların ürettiği ve artık kolayca market raflarında bulunabilen glütensiz ürünlerle daha da kolay hale gelen bu beslenme tarzı, günümüzde çölyak hastaları haricinde böyle bir rahatsızlığa sahip olmayanlar tarafından da sıklıkla benimsenmeye başlandı. Daha sağlıklı bir yaşamı hedefleyen bu diyet, temel prensiplerine dikkat edildiği takdirde günlük hayatı kısıtlayan zorlu yasaklardan uzak bir beslenme biçimi olarak düşünülebilir.

Kaynak: Çölyakla Yaşam Derneği Başkanı Oya Özden 'in hazırladığı Çölyakla Yaşam Rehberi adlı kitaptan faydalanılmıştır.

LA CUCİNA ITALIANA EKİBİ MUTFAKTA!

La Cucina Italiana ekibi olarak Cook ürünlerini kullanarak nefis lezzetler hazırladık.

La Cucina Italiana ekibi olarak MSA'da Cook sponsorluğunda düzenlenen workshop'ta keyifli bir gece geçirdik. Eğitmen Müge Koçak'ın önderliğinde hazırladığımız menüde "Sebzeli, Cheddar Peynirli Nachos", "Sote Tavuk, Krema ve Mantarlı El Yapımı Fettuccine" ve "Mozaik Pasta" vardı.

Taze Fettuccine'lerimizi hazırlarken, el yapımı makarnaların da kaliteli bir buzdolabı poşetinde lezzetinden ve hijyeninden kaybetmeden aylarca saklanabildiğini öğrendik. Yoğun iş temposunda bile damak tadından ödün vermeyenlere pratik çözüm doğru yardımcılarla mümkün!

Menünün tatlısı mozaik pasta; bisküvili, çikolatalı karışımı ile hem lezzet hem de mutfak dağıtma konusunda tam bir efsane olsa da Cook Bas&Kes Streç Kesici ile bu sefer işimiz biraz daha kolaydı. Pasta hamuru ile batan ellerimize rağmen bas&kes sayesinde pastamızı kolayca streç filme sarıp rulo haline getirdik ve donmaya bıraktık.

Büyük bir keyifle pişirdiğimiz, pişirirken de yemeyi ihmal etmediğimiz bu keyifli workshop için eğitmenimiz Müge Koçak'a, Cook'a ve MSA'ya teşekkür ederiz.

ADVERTORIAL

Tazeliğini koruyarak saklamak ve pratik bir şekilde nefis lezzetler hazırlamak için Cook'un birbirinden kullanışlı ürünleri elinizin altında olmalı!

COOK®

ŞEF
BAKIŞI

MODERN BAYRAM SOFRASI

Oligark Wine & Dine'ın Executive Şefi Umut Karakuş bizler için, bayram sofralarına farklılık ve yaratıcılık katacak modern bayram yemekleri hazırladı.

FOTOĞRAFLAR **CANBERK ŞEKER**

KAVURMA VE PATLICAN BEĞENDİ

Porsiyon: 4 kişilik

Kavurma
1200 gr dana döş, eşit küpler halinde doğranmış
80 gr arpacık soğan, ortadan ikiye bölünmüş
50 gr kuru soğan, ufak doğranmış
4 gr defne yaprağı
3 dal taze kekik
2 gr reyhan
8 gr sarımsak
80 gr kestane mantarı, küp doğranmış
Zeytinyağı
7 gr tuz
8 gr karabiber

Patlıcan beğendi
2 kg bostan patlıcanı
40 gr un
300 ml süt
60 gr tereyağı
2 gr muskat rendesi
6 gr sarımsak, iyice ezilmiş
1 adet limon
6-8 gr tuz

Biber sos
200 gr kapya biber
120 gr yeşil sivri biber

Kavurma için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp soğanı biraz kavurun. Sarımsaklar ve etleri ekleyip kavurmaya devam edin. Defne yaprakları, taze kekik dalları, reyhan, tuz ve karabiberi ilave edin. Yaklaşık 2 su bardağı ılık su ekleyip kısık ateşte 45 dakika pişirin. Arpacık soğanları ilave edip biraz pişirdikten sonra mantarları ekleyin. Biraz daha pişirip tüm suyunu çektirmeden ocaktan alın.

Patlıcan beğendi için: Patlıcanları közleyip kabuklarını soyduktan sonra limonlu suda bekletin. Bir tencerede tereyağını eritip sarımsakları çevirin. Unu ekleyip rengi hafif sararıncaya kadar kavurun. Sütü azar azar ilave edip çırparak karışıma yedirin. Bir süre kaynattıktan sonra patlıcanları ekleyin. Tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın. Bir süre iyice çırparak karıştırın ve ocaktan alın.

Biber sos için: Biberleri közleyip robottan geçirerek püre haline getirin. Kıvamının yoğunluğuna göre biraz su ekleyebilirsiniz.

Beğendiyi derin bir servis tabağına alın. Üzerine suyuyla beraber yaklaşık 120 gr eti ekleyin. Biraz biber sosu gezdirerek tamamlayın.

DANA KABURGA VE BUĞDAY RISOTTO

Porsiyon: 4 kişilik

Dana kaburga
800 gr dana kaburga, kemiksiz, yağları temizlenmiş
40 gr havuç, doğranmış
50 gr soğan, doğranmış
25 gr kereviz, doğranmış
10 gr maydanoz sapı, doğranmış
5 gr sarımsak, doğranmış
60 gr zeytinyağı
3 gr karabiber
5 gr tuz
5 gr toz kırmızıbiber
40 gr tereyağı
1 dal biberiye
50 gr su

Buğday risotto
200 gr buğday
8 gr aspir otu
120 gr gravyer peynir
60 gr tereyağı
100 gr soğan, küp doğranmış
30 gr krema
Zeytinyağı
6 gr tuz

Dana kaburga için: Kaburgayı her tarafı iyice renk alana kadar mühürleyin. Kenara alıp bir süre dinlendirerek kanını bırakmasını sağlayın. Karabiber, tuz ve kırmızıbiberle tatlandırın. Soğan, sarımsak, maydanoz sapı, havuç, kereviz, bir dal biberiyeyi fırın tepsisinin tabanına yayın. Kaburgayı sebzelerin üzerine yerleştirin. Zeytinyağını ekleyin. Tereyağını küpler halinde üzerine ilave edin. Önce yağlı kağıt, sonra da alüminyum folyoyla örtün. 160ºC fırında yaklaşık 3 saat pişirin. Sebzeleri bırakarak eti servis tabağına alın. Üzerine pişme suyunu gezdirin.

Buğday risotto için: Buğdayı bir gece önceden ıslatıp süzün. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp soğanları hafif pembeleşene kadar kısık ateşte kavurun. Aspir otunu ekleyin. Buğdayı ilave edin. Suyla ıslatıp tuzla tatlandırın. Buğdaylar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin. Krema ve tereyağını ekleyin. Pişmesine yakın gravyer peyniri de ilave ederek ocaktan alın. Arzu ettiğiniz soslarla tabağınızı renklendirin. Ilık olarak servis edin.

IZGARA KÜŞLEME, KİMYONLU HAVUÇ PÜRESİ VE KUSKUS RISOTTO

Porsiyon: 4 kişilik

Izgara küşleme
8 adet küşleme
3 gr deniz tuzu
2 gr biberiye, ince kıyılmış
2 gr taze kekik, ince kıyılmış
40 gr zeytinyağı
8 adet baklava yufkası
50 gr tereyağı, eritilmiş

Kimyonlu havuç püresi
110 gr havuç, ince doğranmış
5 gr zeytinyağı
3 gr kimyon
30 gr soğan, ince doğranmış
3 gr kişniş
4 gr köri
4 gr zencefil, ince doğranmış
20 gr beyaz şarap
20 gr domates, soyulmuş, doğranmış
5 gr tuz

Kuskus risotto
200 gr kuskus
50 gr arpacık soğan, ortadan ikiye bölünmüş
12 gr taze soğan, ince kıyılmış
6 gr dereotu, ince kıyılmış
6 gr maydanoz, ince kıyılmış
30 gr gravyer peynir, rendelenmiş
25 gr tereyağı
100 gr kırmızı pancar
25 gr krema
8 gr şarap sirkesi
Zeytinyağı
5 gr tuz
3 gr karabiber

Izgara küşleme için: Küşlemeleri üzerlerindeki fitiller ve yağları alarak temizleyin. Biberiye ve kekiği bir kapta karıştırıp deniz tuzu ve zeytinyağıyla tatlandırın. Elde ettiğiniz karışımla küşlemeleri marine edin. Baklava yufkalarına tereyağını sürün. Her küşlemeyi birer baklava yufkasına dürüm gibi sıkıca sarın. Buzdolabına alıp dinlendirin.

Küşlemeleri ızgarada ya da bir tavada dışı iyice renk alana kadar kısık ateşte çevirerek yavaş yavaş pişirin.

Kimyonlu havuç püresi için: Bir tavada zeytinyağını ısıtıp havuç, soğan ve zencefili soteleyin. Köri ve tuzu ekleyip yaklaşık bir dakika çevirin. Beyaz şarapla ıslatıp çektirin. Domatesleri ilave edip biraz daha pişirin. Kimyon ve kişnişi yağsız bir tavada biraz kavurup karışıma ekleyin. 125 gr ılık su ekleyip kaynatarak iyice çektirin. Ocaktan alıp robottan geçirerek ince kıvamlı bir püre haline getirin.

Kuskus risotto için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp kuskusları rengi esmerleşene kadar kavurun. Kaynar suda 9 dakika haşlayın.

Derin bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp arpacık soğanları rengi hafif dönene kadar çevirin. Sirkeyi ekleyip çektirin. Kuskusu ilave edip biraz kavurun. Kuskusun yarısına gelecek kadar su ekleyip suyunu çektirin. Pancarları 180ºC fırında 2 saat pişirip rendeleyin. Pancar rendesini kuskusa ilave edip karıştırın. Kremayı ekleyerek bağlayın. Kuskus tüm sıvıları çekince tereyağı ve peyniri ilave edin. Son olarak dereotu, maydanoz ve taze soğanı ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

KUZU İNCİK VE KİMYONLU PATATES PÜRESİ

Porsiyon: 4 kişilik

800 gr kuzu incik
100 gr tereyağı
5 dal taze kekik
3 dal biberiye
8 gr sarımsak
80 gr havuç, doğranmış
120 gr soğan, doğranmış
1 adet pancar, rendelenmiş
200 gr mantar, ufak doğranmış
Zeytinyağı
12 gr deniz tuzu

Kimyonlu patates püresi
400 gr patates
5 gr tane kimyon
40 gr zeytinyağı
7 gr tuz

Kuzu incik için: İncikleri tabanı kalın bir tencerede her tarafını mühürleyerek pişirin. Tereyağı, biberiye ve kekik dallarını ekleyip çok hafif yanmalarını sağlayarak pişirmeye devam edin. Havuçlar, sarımsaklar ve soğanları fırın tepsisine yerleştirin. Biberiye ve kekik dallarıyla beraber eti üzerine ilave edin. Sebzelerin üzerini kaplayacak kadar su ekleyin. Deniz tuzuyla tatlandırın. Biraz zeytinyağı gezdirip üzerini önce yağlı kağıt, sonra alüminyum folyoyla kapatın. Önceden ısıtılmış 170ºC fırında yaklaşık 2-5 saat pişirin. İncikleri kemiklerinden ayırın. Tepsiden çıkan suyu süzerek bir tencereye alın. Kırmızı pancarı ilave edin. Mantarları da ekleyip iyice çektirin.

Kimyonlu patates püresi için: Patatesleri haşlayıp sıcakken kabuklarını soyun. Derin bir kaba alıp tane kimyon ve tuzu ekleyin. El blenderinden geçirip akışkan bir püre haline getirin. Zeytinyağını da püreye ilave edip yedirin. Püreyi tabağa yayıp üstüne incikleri yerleştirin. Hazırladığınız sosu inciklerin üzerine gezdirin.

DANA ANTRİKOT VE FİRİK RISOTTO

Porsiyon: 4 kişilik

Dana antrikot

1200 gr dana antrikot, temizlenmiş
5 adet defne yaprağı
130 gr soğan, doğranmış
7 gr sarımsak, doğranmış
60 gr havuç, doğranmış
35 gr kereviz, doğranmış
4 gr tane karabiber
4 gr kişniş
3 dal taze kekik
40 gr tereyağı, küp kesilmiş
100 gr + biraz zeytinyağı
300 gr kestane mantarı, ortadan dörde bölünmüş
5 gr deniz tuzu

Firik risotto

200 gr firik bulguru, taşlarından ayıklanmış
60 gr arpacık soğan, ortadan ikiye bölünmüş
4 gr tarhun otu, ince kıyılmış
5 gr taze soğan, ince kıyılmış
4 gr dereotu, ince kıyılmış
4 gr maydanoz, ince kıyılmış
35 gr parmesan rendesi
40 gr zeytinyağı
30 gr tereyağı
40 gr krema
6 gr tuz
3 gr karabiber

Dana antrikot için: Antrikotu karabiber, tuz ve kişnişe bulayın. Kızgın bir tavada her tarafını iyice renk alana kadar mühürleyin. Biraz zeytinyağı ve tereyağını ekleyin. Eriyen yağları kaşıkla alıp etin üzerinde gezdirin. Bu işleme etin rengi buğday sarısına dönene kadar devam edin. Soğan, sarımsak, havuç ve kerevizleri defne yaprakları ve taze kekiklerle beraber fırın tepsisine alın. Antrikotu üzerlerine yerleştirin. 2 su bardağı su ekleyip önce yağlı kağıtla, sonra alüminyum folyoyla örtün. 150ºC fırında arada kontrol ederek yaklaşık 3 saat pişirin. Fırından çıkarıp eti tiftikleyin.

Bir tavada 100 gr zeytinyağını ısıtıp mantarları pişirin. Etleri ve elde ettiğiniz et suyunu ilave edin. Tüm suyunu çekip hafif ıslak kalana kadar pişirmeye devam edin.

Firik risotto için: Firik bulgurunu biraz tuzlu sıcak suda yaklaşık 7 dakika yarı haşlayın. Derin bir tavada zeytinyağını ısıtıp arpacık soğanları hafif renklenecek kadar kavurun. Firik bulgurunu ekleyip üzerine çıkmayacak kadar su ilave edin. Suyun bitmesine yakın kremayı ilave edip yüksek ateşte karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Tarhun otu, taze soğan, dereotu ve maydanozu ekleyip karıştırın. Son olarak tereyağı ve parmesan rendesini ilave edip karıştırdıktan sonra ocağı kapatın.

Firik bulgurunu derin bir servis tabağına alın. Yaklaşık 120 gr mantarlı eti üzerine yerleştirin. Üzerine arzuya göre bir adet ceviz rendeleyip servis edin.

10, 100, 1000 KURALI

Kuru makarnaların pişirilmesi için bu oranı hep aklınızda tutun: 10 gr tuz, 100 gr makarna, 1000 gr su. Spagetti gibi uzun şekiller pişirecekseniz ve özel tencereniz yoksa, su miktarını arttırın ama tuzunu da ona göre ayarlayın. Doğru makarna miktarı kişi başına 80 gr'dır. Ancak her zaman ikinci tabağı almak isteyenler olabileceğini öngörerek daha fazla pişirin.

SARIMSAK, ZEYTİNYAĞI VE KIRMIZI BİBERLİ SPAGETTİ

Öğle veya akşam yemeği, hatta gece yarısı kaçamağı için bile uygun olan bu tarif, her mevsimde pişirilebilir. Bütün İtalyanların yüreğindeki spagettiyle bir şaheser yaratmak için çok az malzeme yeterli!

TARİF **C. GASPARRI** STYLING **BEATRICE PRADA** FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

1-2. Spagettileri kaynar tuzlu suda pişirin, kırılmamaları için bir maşa yardımıyla suya batırın. Karıştırıp ambalajında belirtildiği sürenin yarısı kadar pişirin.

3-4. Bu sırada bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp bir diş kabuğuyla ezilmiş sarımsak ve halka doğranmış bir adet taze acı kırmızıbiberi hafifçe kavurun. 1-2 kepçe spagetti pişme suyundan ekleyin.

5-6. Makarnaları suyunu saklayarak süzüp tavaya aktarın. Bir kepçe daha pişme suyundan ekleyip karıştırın.

7-8. Sarımsağı çıkarıp ambalajında belirtildiği süreyi tamamlayarak pişirmeye devam edin. Spagettiler çok kurursa biraz daha pişme suyu ekleyin. Bir miktar zeytinyağı ilave edip karıştırın; sosun kremaması bir kıvamda olması gerekir.

ÖZEL DOSYA

DALMAÇYA SAHİLLERİNDE ÖĞLE YEMEĞİ

Dalmaçya sahillerinde deniz mahsulleri ağırlıklı menüleriyle misafirlerini ağırlayan Hotel Principe Forte dei Marmi'nin şefi Valentino Cassaneli ile Carducci Plajı'nda konumlanan Acciughina'nın şefi Nicola Poli'nin en özel tariflerinden birkaçını sizler için seçtik.

TARİFLER **VALENTINO CASSANELI, NICOLA POLI** FOTOĞRAFLAR **MATTEO CARASSALE**

ŞEF VALENTINO CASSANELI'DEN İMZA LEZZETLER

PATATES, DOMATES VE SOĞANLI FIRINDA LEVREK

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

1,3 kg levrek, temizlenmiş
2 adet domates, ince halka doğranmış
2 adet orta boy patates, soyulmuş, ince halka doğranmış
1 adet kırmızı soğan, soyulmuş, ince halka doğranmış
Fesleğen
Sek beyaz şarap
Zeytin, çekirdeği çıkarılmış
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Levreği filetolarına ayırın. Her filetoyu ikiye bölerek 4 transş elde edin. Derilerinin üzerine paralel 2-3 çizik atın.

4 parça yağlı kağıt hazırlayın. Yağlı kağıtların üzerlerine patates, domates ve soğan dilimlerini üst üste gelecek şekilde kat kat dizin. Biraz zeytinyağı, tuz, karabiber ve iki çorba kaşığı şarap ile tatlandırın. Yağlı kağıtları bohça gibi kapatın.180ºC fırında 15 dakika pişirin.

Bohçaları dikkatlice açıp her sebze grubunun üzerine bir levrek transşı yerleştirin, 5-6 adet zeytin, gerekirse biraz daha şarap ekleyin. Bohçaları tekrar kapatıp 10-12 dakika daha pişirin.

Fırından çıkarıp bohçaları açın. Fesleğen ve arzuya göre bir halka domates ile servis edin.

DENİZKESTANELİ VE SİYAH TOSKANA TRÜFLÜ MAKARNA

Zorluk derecesi: Zor **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 1 saat dinlenme süresi

200 gr un
50 gr iki kere çekilmiş sert buğday irmiği
12 adet denizkestanesi
Sarımsak
Acı kırmızıbiber reçeli
Siyah yaz trüfü
Sızma zeytinyağı
Tereyağı
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Unu irmik 110 gr su, bir tatlı kaşığı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile yoğurup beze haline getirin. Üzerini örtüp bir saat dinlendirin.

Biraz unlanmış tezgahta hamurdan 2 cm çapında rulolar hazırlayın. Ruloları bir cm uzunluğunda parçalar halinde kesin. Her parçayı avucunuzla ileri geri hareket ettirerek inceltin. Tekrar avucunuzun altına getirip verevine kendinize doğru çekerek tipik burgu şeklini verin. Alternatif olarak hazır olanları da kullanabilirsiniz.

Denizkestanelerini açıp yumurtalarını alın. Kabuklarının içindeki suyu ince delikli süzgeçten geçirin.

Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp kabuğuyla birlikte ezilmiş bir diş sarımsağı 1-2 dakika kavurun. Süzdüğünüz denizkestanesi suyunu ekleyip sos kıvamına gelene kadar orta ateşte pişirin.

Makarnaları tuzlu kaynar suda haşlayıp süzerek soslu tavaya aktarın. Ceviz büyüklüğünde tereyağı, denizkestanelerinin yumurtaları ve bir tutam karabiber ilave edip birkaç saniye çevirin.

Tabakların üzerinde biber reçeli ile bir çizgi yapın. Makarnaları üzerine yerleştirip bir tutam trüf rendesi ile tamamlayın. Bekletmeden servis edin.

ŞEF VALENTINO CASSANELI'DEN İMZA LEZZETLER

ŞEF
NICOLA
POLI'DEN
İMZA
LEZZETLER

MARİNE ANÇÜEZLER

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika + 5 saat marinasyon süresi

700 gr beyaz şarap sirkesi
32 adet hamsi, çiğ tüketime uygun temizlenmiş
4 adet kırmızı soğan, ince doğranmış
Tam buğday ekmeği
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Sirkeyi 300 gr su ile bir kasede karıştırın. Kitap gibi açılmış ve kılçığı çıkarılmış hamsileri bu kaseye alın. Kasenin üzerini streç filmle sıkıca örtüp buzdolabında 4 saat bekletin.

Soğanların tadını hafifletmek için akan suyun altında birkaç kere yıkayın. Kağıt havlu ile kurulayın. Marine balıkları süzüp kağıt havlu ile tamponlayarak suyunu alın.

Bir kabın tabanına bir kat balık dizip üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Üzerini soğanlarla kaplayıp zeytinyağı gezdirin. Malzemeler bitene kadar bu işlemleri tekrarlayın. Son katı da soğan ve zeytinyağı ile tamamlayın. Streç filmle örtüp bir saat daha buzdolabında dinlendirin.

Ekmekten 12 ince dilim kesin, üzerlerine biraz zeytinyağı sürün. Bir tepsiye dizip tuz ve karabiber serpin. Dilimleri rulo şeklinde sararak cannoli'ler (borular) elde edin. 180ºC fırında yaklaşık 10 dakika kızartın.

Cannoli'leri dört tabağa paylaştırın. Üzerlerine soğanlı hamsileri yerleştirin. Arzuya göre bir nane yaprağı le tamamlayın.

MİDYELİ SPAGETTİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 30 dakika dinlenme süresi

1,5 kg midye, temizlenmiş
280 gr un
200 gr sebze suyu
120 gr + biraz iki kere çekilmiş sert buğday irmiği
10-12 adet çeri domates, dilimlenmiş
Sarımsak
Fesleğen
Taze acı kırmızıbiber
Sızma zeytinyağı
Tuz

Unu 120 gr irmik, bir çorba kaşığı zeytinyağı, bir tutam tuz ve 200-250 gr su ile yoğurarak homojen ve elastik bir hamur elde edin. Nemli bir bez ile örtüp oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin.

Hamuru unlanmış tezgah üzerinde oklava ile 4 mm kalınlığında açın. Hamur gitarı üzerinde keserek spagettileri hazırlayın (bunun için ev tipi kullanıma uygun makarna kesme makinesi de kullanabilirsiniz). Yapışmamaları için biraz irmikle karıştırarak bir tepsiye yayın.

15 midyeyi biraz zeytinyağıyla bir tencereye alıp kapağını kapatın. Ocağa koyup kabuklarını açtırın. Açılmış kabukları tencereden alın. Pişme suyunu süzün. Midye içlerini doğrayın.

Sarımsak, zeytinyağı, acı kırmızıbiber ve fesleğen yapraklarını bir kapta karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı doğranmış midyeler ve kalan kapalı midyelerle birlikte bir tencereye alın. Kapağını kapatın, kabuklarının açılması için ocağa koyun. Bir kepçe sebze suyu ve süzdürülmüş midye suyu ile ıslatın. Midyelerin bir kısmını kabuklarından ayırın, birazını kabuklu bırakın. Spagettileri kaynar tuzlu suda 2 dakika haşlayıp midyeli tavaya aktarın. Kalan sebze suyunu, domatesleri ve fesleğeni ekleyin. Bekletmeden servis edin. Arzuya göre domates dilimleri ile tamamlayın.

ŞEF NICOLA POLI'DEN İMZA LEZZETLER

Dalmaçya sahillerinde yer alan Carducci Plajı, muhteşem denizi ve eşsiz lezzetler sunan restoranları ile yaz tatili için en keyifli yerlerden biridir.

ADIM ADIM
TARİF

KAHVELİ BAVARUAZ

TARİF **ANNA BICEGO** STYLING **BEATRICE PRADA** FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8-10 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 14 saat dinlenme süresi

Taban için
100 gr toz şeker
30 gr kakao (koyu renk)
3 adet yumurta
Tereyağı
Mısır nişastası
Bavaruaz için
320 gr taze krema
300 gr süt
100 gr toz şeker
15 gr yaprak jelatin
4 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı granül kahve

Taban için

1. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Sarıları 60 gr toz şeker ile köpük kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta aklarını da kalan toz şekerle kar gibi olana kadar çırpın. Sarılara kakaoyu ekleyip nazikçe karıştırın. Çırpılmış akları da yavaşça karışıma yedirin.

2. 22 cm çapında, 6 cm yüksekliğinde kelepçeli bir kalıbı tereyağı ile yağlayıp mısır nişastası ile unlayın. Karışımı düzgün bir katman olacak şekilde kalıba aktarın. 180ºC alttan ısıtmalı fansız fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Bavaruaz için

Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. Yumurta sarılarını toz şekerle karıştırın.

3. Sütü kahveyle birlikte tencereye alıp kaynatmadan ısıtın. Kahve eridiği zaman, sütü ip gibi akıtarak yumurta sarılarının üzerine dökün. Karışımı tencereye alıp hafif titremeye başlayana kadar pişirin. İlk kabarcık çıktığında ocaktan alın. Sudan sıkarak çıkardığınız jelatini ilave edip eritin. Karışımı soğuması için başka bir kaseye boşaltın. Bu kaseyi de soğuk su dolu başka bir kaseye oturtun. Jelatin kıvam vermeye başladığında kaseyi alın.

4. Kremayı çırparak kabartıp nazikçe karışıma yedirin. Karışımı kalıptaki kakaolu tabanın üzerine dökün. Yaklaşık 2 saat derin dondurucuda soğumaya bırakın. Tatlıyı derin dondurucudan buzdolabına alıp 12 saat bekletin. Arzuya göre kahve taneleri ve küçük bezelerle süsleyerek servis edin.

ÇİZMEDEN
KLASİK

ÖĞLE YEMEĞİ

LAGANE VE NOHUT

KALABRİYA

İTALYA'DAN YÖRESEL LEZZETLER

İtalya'nın Sicilya, Kalabriya ve Abruzzo bölgelerinden yöresel tariflerle Akdeniz'in sıcaklığını ve bolluğunu sofralara taşıyoruz.

TARİFLER **JOELLE NEDERLANTS, SERGIO BARZETTI** STYLING **BEATRICE PRADA**
FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

DONMUŞ BERGAMOT KABUKLARI
KAHVALTI
BADEMLİ TURTA
KALABRİYA
MEYAN KÖKLÜ ÇAY

BADEMLİ TURTA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 20 dakika

180 gr un
120 gr toz şeker
70 gr + biraz tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
50 gr kabuksuz badem içi, kıyılmış
20 gr file badem
3 adet yumurta
Süt
Kabartma tozu
Bergamot
Tuz

Yumurta aklarını kar gibi olana kadar çırpın. 70 gr tereyağını toz şeker ve bir tutam tuz ile karıştırın. Teker teker yedirerek yumurta sarılarını ve yarım bergamot kabuğu rendesini ekleyin. Karışımı mikserle yaklaşık 10 dakika çırpın. Kıyılmış bademleri ilave edin. Her seferinde bir kaşık olmak üzere 5 çorba kaşığı süt ekleyin. Nazikçe karıştırarak çırpılmış yumurta aklarını da karışıma yedirin. Bir tatlı kaşığı kabartma tozu ve azar azar unu ilave edin.

20 cm çapında kelepçeli bir kalıbı biraz tereyağı ile yağlayın. Kenarlarına file bademlerin yarısını yapıştırın. Karışımı kalıba aktarıp iyice bastırın. Üzerini kalan file bademlerle süsleyin. Alttan ısıtmalı 180ºC fırında yaklaşık 50 dakika pişirin.

DONMUŞ BERGAMOT KABUKLARI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 40 dakika

70 gr toz şeker
1 adet bergamot

Bergamot kabuğunu beyaz kısmı da dahil olmak üzere parçalara doğrayıp bir kaseye alın. Toz şekeri ekleyip karıştırın. İyice bastırarak şekerlerin kabuklara yapışmasını sağlayın.

Kabukları yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin. Dondurucuda 30 dakika soğutup servis edin.

MEYAN KÖKÜ ÇAYI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

Toz meyan kökü (ya da meyan kökü çubuğu)

Yarım tatlı kaşığı meyan kökü tozunu bir litre ılık suyla iyice karıştırın. Buzdolabında soğutup servis edin.

Şefin notu: Meyan kökü tozunu bir parça siyah meyan kökünü ufalayarak elde edebilirsiniz.

LAGANE VE NOHUT

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 50 dakika

Lagane (kurdele makarna) için
200 gr un
200 gr iki kere çekilmiş irmik
Sos için
250 gr nohut, haşlanmış
50 gr jambon, küp doğranmış
20 gr kuru tatlı kırmızıbiber
4 adet olgun domates, doğranmış
1/2 adet kuru acı biber
Sarımsak
Maydanoz, kıyılmış
Sebze suyu
Sızma zeytinyağı
Tuz

Lagane için: Unu irmikle karıştırın. Azar azar 200 gr su ekleyerek homojen bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru oklava ile açarak 2 mm kalınlığında bir yufka elde edin. Yufkadan 3 cm genişliğinde ve 7 cm uzunluğunda şeritler kesin.

Sos için: Bir tencerede 4 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp bir tutam tuz ekleyerek kabuğuyla ezilmiş 2 diş sarımsak, jambon, kuru biberler, domatesler ve bir çorba kaşığı maydanozu kavurun. Nohutları ilave edip 2 dakika çevirerek tatlanmalarını sağlayın. 2 kepçe sebze suyu ekleyip 3 dakika daha pişirin.

Lagane'leri bol tuzlu kaynar suda 5-6 dakika haşlayıp süzün. Nohutlu sosa ilave edip karıştırın. Arzuya göre biraz zeytinyağı gezdirip kıyılmış maydanoz ekleyerek servis edin.

USKUMRU DOLMASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 50 dakika

4 adet (1 kg) uskumru
120 gr bayat köy ekmeği
40 gr pecorino peyniri, rendelenmiş
40 gr kapari
Maydanoz
Sızma zeytinyağı
Tuz

Uskumruları kafalarını ve iç organlarını çıkararak temizleyin. Kuyruklarını bırakarak kitap gibi ortadan ikiye açın. Kılçıklarını çıkarın ve iyice yıkayın.

Kaparilerin tuzunu alıp bir tutam maydanozla birlikte kıyın. Ekmek içini birkaç damla su ile yumuşatıp maydanoz, pecorino peyniri, kapariler, 4 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir tutam tuz ile karıştırarak dolguyu hazırlayın. Dolguyu 4 uskumrunun üzerine paylaştırıp kapatın. Mutfak ipi ile bağlayın. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Arzuya göre altına limon yaprakları serin. Biraz zeytinyağı gezdirin. 180ºC fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.

PATLICAN, SOĞAN VE PATATES SALATASI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

2 adet kırmızı soğan
2 adet patates
1 adet patlıcan
Kekik
Nane
Sirke
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Patlıcanı bütün olarak tuzlu kaynar suda 30 dakika haşlayın. Patatesleri ve soğanları da bütün olarak tuzlu kaynar suda 40 dakika haşlayın. Tüm sebzelerin kabuklarını soyup parçalar halinde doğrayın. Bir tutam kekik, elle parçalanmış birkaç nane yaprağı, biraz zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberle tatlandırın.

PATLICAN
SALATASI
USKUMRU
DOLMASI
KALABRİYA
AKŞAM YEMEĞİ

TOP KÖFTELİ GİTAR SPAGETTİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

800 gr domates püresi
300 gr dana kıyma
200 gr un
200 gr iki kere çekilmiş sert buğday unu
60 gr peynir rendesi
40 gr ekmek içi
4 adet yumurta
Toz şeker
Muskat
Süt
Sarımsak
Beyaz soğan
Sızma zeytinyağı

Gitar spagetti için: İki unu karıştırıp yumurtalarla birlikte yoğurarak hamur haline getirin. Hamurun üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Hafifçe unlanmış tezgaha alıp oklavayla açarak 2 mm kalınlığında bir yufka elde edin.

Yufkayı spagetti gitarının* üzerine yayın. Bir merdane ile bastırarak spagettileri elde edin. Yapışmamaları için sert buğday unu serpilmiş tepsi üzerine aralayarak yayın.

Sos için: Bir tencerede 3 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp yarım soğan ve kabuğuyla ezilmiş bir diş sarımsağı 2-3 dakika kavurun. Domates püresi, bir kahve fincanı su, tuz ve bir tutam toz şeker ekleyip 25-30 dakika pişirin.

Ekmek içini 5 çorba kaşığı sütte yumuşatıp iyice sıkın. Kıyma ve peynir rendesiyle karıştırın. İri bir tutam muskat, tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımdan zeytin büyüklüğünde top köfteler hazırlayın. Bir tavada 4 çorba kaşığı zeytinyağını kızdırıp köfteleri 1-2 dakika çevirerek kızartın.

Köfteleri domates sosunun yarısıyla tatlandırın.

Gitar spagettileri bol tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın. Kalan domates sosu ile tatlandırın.

Spagettileri tabaklara paylaştırın. Köftelerle tamamlayın. Arzuya göre pecorino peyniri rendesi ve karabiber ile tatlandırın.

***Spagetti gitarı:** Spagetti yapmaya yarayan bu alet, yatay olarak elle çalınan dikdörtgen şeklinde bir arpa benzediği için bu adı almıştır.

Abruzzo Bölgesi, Adriyatik sahilinden Maiella'ya İtalya'nın en zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerinden biridir.

ABRUZZO

KUZU ŞİŞ

Zorluk derecesi: Kolay
Porsiyon: 4-6 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

1,3 kg kuzu but
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kuzu etini 2 cm'lik küpler şeklinde kuşbaşı doğrayıp uzun şişlere geçirin. Bu şekilde yaklaşık 26 adet şiş elde etmelisiniz.

Şişlerin üzerine biraz zeytinyağı gezdirin, tuz ve karabiber serpin. Biraz zeytinyağı ile yağlanmış kızgın ızgara üzerinde pişirin. Bekletmeden servis edin.

Şefin notu: Tarifin orijinali kuzu etini değil koyun etini öngörür.

TAZELEYİCİ SALATA

Zorluk derecesi: Kolay
Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

300 gr salatalık, soyulmuş, dilimlenmiş
200 gr kıvırcık salata, doğranmış
4 adet kırmızı turp, doğranmış
2 adet kereviz sapı, doğranmış
2 adet domates, doğranmış
1 adet yeşilbiber, doğranmış
1 adet limon
Sızma zeytinyağı
Tuz

Salatalık dilimlerini bir tepsiye dizip üzerlerine tuz serpin ve 20 dakika dinlendirin.

Kıvırcık salata, kırmızı turplar, domatesler ve yeşilbiberleri bir kapta birleştirin. Limon suyu, zeytinyağı ve tuz ile tatlandırın.

Salatalıkları yıkayıp tamponlayarak kurulayın ve diğer sebzelerle karıştırın.

TRESCA BİSKÜVİLERİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 28 adet
Hazırlama süresi: 40 dakika

460 gr un
160 gr toz şeker
130 gr süt
60 gr ayçiçek yağı
10 gr kabartma tozu
2 adet yumurta
Limon
Tuz

Unu yumurtalar, 130 gr toz şeker, kabartma tozu, bir limon kabuğu rendesi, bir tutam tuz, bir çorba kaşığı süt ile birlikte yoğurun. Kalan sütü ve ayçiçek yağını azar azar ekleyerek yoğurmaya devam edin. Elde ettiğiniz hamuru her biri yaklaşık 30 gr'lık toplara bölün.

Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye topları yerleştirin. Üzerlerine iyice bastırarak yuvarlak bisküvi şekli verin. Kalan toz şekeri de üzerlerine serpin. 180ºC fırında 15-16 dakika pişirin.

Şefin notu: Tresca, Abruzzo lehçesinde harman demektir. Eskiden bölgenin kırsal kesimlerinde bu bisküviler bir bardak şarap eşliğinde ara öğün olarak tüketilirmiş. Günümüzde ise kahvaltıda süte batırılarak yeniyor.

İNCİR KUŞU SARDALYA DOLMASI

Sicilya'da sardalyalar öyle tıka basa doldurulur ki yazın incir yiyip tombullaşan incir kuşuna benzerler. Tarif adını buradan alır. Kuru üzüm, çam fıstığı ve ekmek içi dolgunun ana malzemeleridir. Bu malzemelere portakal ve limon kabuğu, ançüez, sarımsak, zeytin, kapari, badem de eklenebilir. Sardalyalar rulo haline getirilip sandviç gibi üst üste kapatılır. Fırında pişirilir ya da pane yapılarak kızartılır.

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 15 dakika

1 kg sardalya
100 gr galeta unu
70 gr kuru üzüm
50 gr çam fıstığı
Defne yaprağı
Maydanoz, kıyılmış
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Üzümleri yumuşamaları için 30 dakika suda bekletip süzdükten sonra kıyın. Sardalyaları temizleyin. Kitap gibi açarak kılçığını çıkarın.

Bir tavada 50 gr zeytinyağı ve çam fıstıklarıyla beraber galeta ununu rengi dönene kadar kavurun.

Bol miktarda maydanoz, kuru üzüm, biraz tuz ve karabiber ekleyin. Karışımın bir kısmını üzerine serpmek için kenara ayırın. Kalan karışımı sardalyaların üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın.

Biraz zeytinyağı ile yağlanmış bir tepsiye kuyrukları havada kalacak şekilde dizin. 2 defne yaprağı ile aromalandırın. Üzerlerine kenara ayırdığınız karışımı serpin. 180ºC fırında 7-8 dakika pişirin.

ÖZEL DOSYA

CAPPUCCINO'YLA TATLI BİR MOLA

Cappucino'nun yanına en çok ne yakışır? İtalyan şeflerimiz hazırladıkları geleneksel tatlılarla bu konuyu bizler için aydınlatıyor.

TARİFLER **LEONARDO GHERARDESCHİ**

PİRİNÇLİ PUDİNG

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 10-12 adet
Hazırlama süresi: 2 saat

700 gr un
450 gr tereyağı, parçalara bölünmüş
275 gr pudra şekeri
200 gr süt
200 gr taze krema
100 gr pirinç
50 gr yumurta sarısı
50 gr toz şeker
1 adet yumurta
Pasta kreması, tuz

Unu pudra şekeri ve tereyağı ile birlikte yoğurun. Yumurta sarılarını ekleyip oldukça katı bir beze elde edin. Yağlı kağıda sarıp bir saat buzdolabında dinlendirin.

Pirinci süt, toz şeker, taze krema ve bir tutam tuz ile bir tencereye alın. Arada karıştırarak krema kıvamına gelene kadar en az 40 dakika pişirin. Arzuya göre limon kabuğu rendesi veya boylamasına ikiye yarılmış bir vanilya çubuğundan kazınmış tohumlarla tatlandırın. Yumurta ve birkaç çorba kaşığı pasta kreması ekleyip karıştırın.

Hamuru merdane ile açın. 6x4 cm boyutlarında, 4 cm yüksekliğinde yaklaşık bir düzine oval tartolet kalıbını açtığınız hamurla kaplayın. Pirinçli karışımla kalıpları doldurun. 190ºC fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp ılımaya bırakın. Kalıplarından ayırın. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis edin.

PUDRA ŞEKERLİ SCIACCIATINE (PİDE)

Zorluk derecesi: Orta
Porsiyon: 40-50 adet
Hazırlama süresi: 45 dakika + 1 saat 30 dakika mayalanma süresi

750 gr un
20 gr tuz
15 gr toz maya
13 gr toz şeker
Sızma zeytinyağı
Pudra şekeri

250 gr suda toz şeker ve mayayı eritin. Unu hazırladığınız mayalı su ve iki çorba kaşığı zeytinyağı ile yoğurun. Tuzu ekleyip yumuşak ve elastik bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru nemli bir bez ile örtün. Hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 2 saat mayalanmaya bırakın.

Hamuru tekrar yoğurup 20-25 gr'lık toplara bölün. Ellerinizle bastırarak pide şekli verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine biraz zeytinyağı sürüp 30 dakika daha mayalanmaya bırakın.

Pideleri fırının en yüksek derecesinde (250ºC'den az olmasın) 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılımalarını bekleyin. Üzerlerine pudra şekeri serpip servis edin.

ÖZEL
MENÜ

!
Düzgün karpuz topları elde etmek için çekirdeksiz karpuz satın alın.

MEVSİM MALZEMELERİYLE LEZZET DENKLEMLERİ

Yaz sebze ve meyveleri tam da lezzetinin doruğuna çıkmışken, tadı damaklardan silinmeyecek tarifler hazırlama fırsatını değerlendirin!

TARİFLER **DAVIDE BROVELLI, GIOVANNI TRAVERSONE, GIOVANNI ROTA, DANIELA ANTONIOTTI, JOELLE NEDERLANTS**
STYLING **BEATRICE PRADA** FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

MİDYELİ KARPUZ ÇORBASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon**: 6 kişilik
Hazırlama süresi: 40 dakika

1 kg midye, temizlenmiş
1 kg kum midyesi, temizlenmiş
550 gr karpuz içi
500 gr istridye (calista chione)
6 dilim ekmek, kızarmış
1 adet taze acı kırmızıbiber
Sarımsak
Maydanoz
Sek beyaz şarap
Dereotu
Fesleğen
Sızma zeytinyağı
Tuz

Kabuklular için: Kum midyelerini kabuğuyla bir diş sarımsak ve birkaç dal maydanozla birlikte bir tencereye alıp ocağa koyun. İyice ısınınca yarım su bardağı beyaz şarapla ıslatıp kapağını kapatın ve yaklaşık 3 dakika pişirin. İnce delikli süzgeçten geçirerek midyeleri süzün, pişme suyunu kenarda tutun.

Aynı işlemi midyeler için de tekrarlayın. Süzdüğünüz pişme suyunu kum midyelerininkine ekleyin. İstiridyelerin kabuklarının açılması için aynı şekilde 6-7 dakika pişirip suyunu süzün ve ötekilerine ekleyin.

Çorba için: 400 gr karpuz içini doğrayın, çekirdeklerini çıkartın. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, bir parça kırmızıbiber ve kabukluların süzülmüş 300 gr suyu ile robottan geçirin. Tuzunu ayarlayın.

Kalan karpuzdan parizyen kaşık ile toplar çıkarın.

Çorbayı tabaklara paylaştırın. Kabukluları ilave edin. Karpuz topları, kızarmış ekmek dilimleri, dereotu ve fesleğen yapraklarıyla tamamlayarak servis edin.

TROPİKAL SOSLU KARİDESLER

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika + 96 saat soğutma süresi

1 kg kırmızı karides, temizlenmiş
20 gr taze zencefil, doğranmış
1 adet salatalık, çok ince dilimlenmiş
1 adet küçük tatlı soğan, ince kıyılmış
1/2 adet mango, doğranmış
1/2 adet papaya, doğranmış
Hardal
Beyaz şarap sirkesi
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Sos için: Bir tencerede bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanı birkaç dakika çevirin. Papaya, mango, zencefil, bir çorba kaşığı sirke, bir çorba kaşığı hardal, 2 çorba kaşığı su, bir tutam tuz ekleyip 7-8 dakika pişirin. Fazla suyunu çekmesi için 5 dakika kısık ateşte kaynatın.

Karidesler ve garnitür için: Karidesleri bir tepsiye alıp üzerini streç filmle örtün. Çiğ olarak güvenle tüketmek için 96 saat süreyle dondurucuda bekletin. Yemeden önce çözdürün. Karidesleri, hazırladığınız sos ve salatalık dilimleriyle tamamlayın. Arzuya göre aromatik ot yaprakları serpip birkaç mango ve papaya dilimi ile servis edin.

NANELİ AVOKADO VE SALATALIK KREMASI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

6 adet koyu renk kabuklu, orta boy avokado
5 adet misket limonu
2 adet salatalık
1 adet iri başlı taze soğan
Nane
Taze acı kırmızıbiber, halka doğranmış
Tuz

Avokadolara üstten bir kapak kesip kabuklarını parçalamadan kaşıkla içini sıyırın. Boş kabukları en az 30 dakika dondurucuda bekletin.

Taze soğanların yeşil kısımlarını kesip atın. Baş kısımlarını doğrayın. Salatalıkları soyup çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın.

Avokado içleri, salatalıklar ve taze soğanı misket limonu suyu ve biraz suyla (su miktarını arzu ettiğiniz kıvama göre arttırabilirsiniz) robottan geçirin. Biraz tuzla tatlandırın. Kabukların ağzını genişletmek için makasla kesin. Hazırladığınız krema ile doldurup kırmızıbiber parçaları ve nane yapraklarıyla süsleyin. Buz yatağının üzerinde servis edin.

PATLICANLI VE DOMATESLİ RIGATONI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 50 dakika

1 kg armut domates, iri doğranmış
400 gr patlıcan
350 gr rigatoni (boru) makarna
150 gr sert ve tuzlu bir peynir, rendelenmiş
Fesleğen
1/2 adet soğan, iri doğranmış
Sızma zeytinyağı
Susam yağı
Tuz

Sos için: Bir tencerede 3 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Fesleğen yapraklarıyla aromatik bir demet hazırlayın. Fesleğen demetini soğanlara ekleyip bir dakika pişirin. Biraz tuzla birlikte domatesleri ilave edip 25 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocağı kapatmadan birkaç dakika önce fesleğen yapraklarını çıkarın. Elde ettiğiniz karışımı blenderden geçirin.

Patlıcanları 3-4 mm kalınlığında yuvarlak doğrayın. Bir tavada kızdırdığınız bol susam yağında 1-2 dakika kızartın. Makarnaları tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün. Domates sosuyla tatlandırın. Üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Tabaklara paylaştırın. Patlıcanlar ve peynir rendesi ile tamamlayın. Fesleğen yapraklarıyla süsleyin. Makarnayı arzuya göre yarım limon kabuğu rendesi, bir tavada harlı ateşte çevrilmiş çeri domatesler ya da bizim yaptığımız gibi yarım limon kabuğu rendesi ve 100ºC fırında 50 dakika fırınlanmış çeri domateslerle zenginleştirin.

RUM USULÜ BRUSCHETTA

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 25 dakika + 1 saat dinlenme süresi

300 gr salatalık
17 gr yoğurt
2 adet baget ekmek
Taze kişniş, Limon, Nane, Anason, Misket limonu, Kırmızıbiber, halka doğranmış Sarımsak, Beyaz şarap sirkesi
Sızma zeytinyağı, Tuz

Cacık için: Salatalığı kabuğunu soymadan rendeleyin. Bir saat süzgeçte bekleterek suyunun süzülmesini sağlayın. Özsuyunu çıkarmak için sıkın. Yoğurt, yarım misket limonu kabuğu rendesi, kıyılmış birkaç kişniş yaprağı, bir tatlı kaşığı sirke, yarım diş ince kıyılmış sarımsak ve tuz ile karıştırın.

Bagetleri ortadan kesip arzuya göre üzerine sarımsak sürün. Biraz zeytinyağı gezdirin. Izgarada kızartıp verev parçalar halinde kesin. Ekmeklerin üzerine cacık sürün. Nane ve anason yaprakları, kırmızıbiber parçaları ve limon kabuğu rendesi ile tamamlayın.

Daha fazla suyunu bırakması için salatalıkları ince rendeleyin **(1)**, böylece sos daha yoğun olacaktır. Özsuyunu **(2)** saklayın. Bu suyla ferahlatıcı bir içecek için kullanın: Misket limonu suyu ve mürver çiçeği şurubu ile karıştırın. Tonikle seyreltip birkaç buzla tamamlayın. Fesleğen yaprakları ile aromalandırın.

!

Hafif ve kolay sindirilebilir bir öğün için salatanızı sarımsak, aromatik otlar, limon kabuğu rendesi, zeytinyağı, tuz ve karabiberle tatlandırıp marine edildikten sonra yaklaşık 10 dakika sotelenmiş tavuk parçaları ile zenginleştirin.

KURU FASULYE VE KABAKLI KARABUĞDAY SALATASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

300 gr kuru fasulye, haşlanmış
250 gr yeşil kabak
150 gr karabuğday
1/2 adet küçük tatlı soğan, doğranmış
Defne yaprağı, Maydanoz, Limon, Sek beyaz şarap, Sebze suyu
Kırmızıbiber, ince doğranmış, Sızma zeytinyağı, Tuz, Karabiber

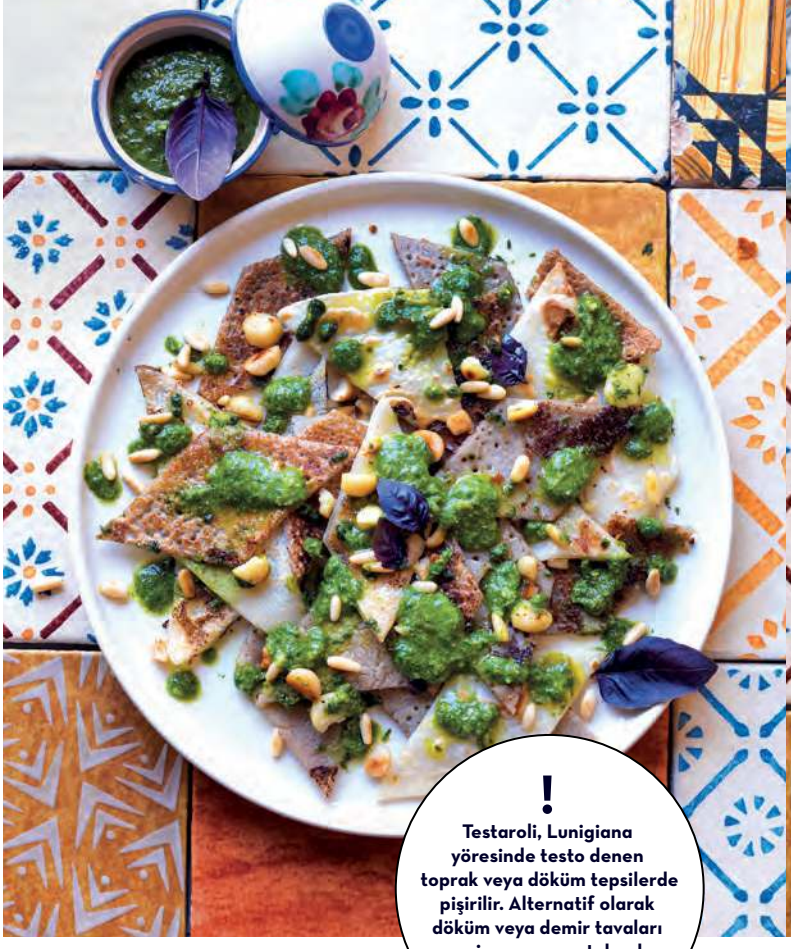
Kuru fasulye kreması için: Bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Kuru fasulyeleri ekleyip 2-3 dakika çevirin. Bir su bardağı şarap ilave edip buharlaştırın. Biraz tuz ve bir defne yaprağı ekleyip 15 dakika pişirin. Yarım lt sebze suyu ilave edip 10-15 dakika daha pişirmeye devam edin.

100 gr kuru fasulyeyi pürüzsüz bir krema haline gelinceye kadar robottan geçirin. Kalan kuru fasulyeyi kenarda tutun.

Karabuğday için: Karabuğdayı kaynar sebze suyunda 17-18 dakika haşlayıp süzün. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp kıtır hale gelinceye kadar karabuğdayları kavurun.

Kabakları temizleyin, uzunlamasına dörde bölüp ufak parçalar halinde doğrayın. Yapışmaz tabanlı bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp kıyılmış küçük bir demet maydanozla birlikte kabakları 3-4 dakika çevirin.

Kuru fasulye kremasını karabuğday ile bir kasede birleştirin. Kabakları, kalan kuru fasulyeleri ekleyin. Limon kabuğu rendesi, birkaç maydanoz yaprağı, birkaç kırmızıbiber parçası ve karabiberle tamamlayın.



!

Testaroli, Lunigiana yöresinde testo denen toprak veya döküm tepsilerde pişirilir. Alternatif olarak döküm veya demir tavaları seçin, yapışmaz tabanlı tavaları tercih etmeyin.

PESTOLU TESTAROLI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 1 saat dinlenme süresi

180 gr un
80 gr karabuğday unu
80 gr pirinç unu
60 gr çam fıstığı
60 gr fesleğen yaprağı
40 gr pirinç nişastası
30 gr makadamya cevizi, iri kıyılmış
1 diş sarımsak, doğranmış
Peynir rendesi, Reyhan yaprağı, Sızma zeytinyağı, Tuz, Karabiber

Pesto için: Ceviz ve çam fıstıklarını ayrı tavalarda kavurun. 30 gr kavrulmuş çam fıstığını fesleğen yaprakları, sarımsak, 80 gr zeytinyağı ve bir çorba kaşığı peynir rendesiyle robottan geçirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın.

Geleneksel testaroli için: Unu 350 gr su ve bir tutam tuzla bir kaba alın. Akıcı ve homojen bir karışım oluncaya kadar mikserle karıştırın. Üzerini örtüp bir saat dinlenmeye bırakın.

24 cm çapında bir döküm tavayı zeytinyağıyla yağlayıp ısıtın. Tavaya iki kepçe karışımdan döküp dağıtın. 3 dakika pişirip spatula yardımıyla tersini çevirin ve bir dakika daha pişirin. Karışım bitinceye kadar işlemi tekrarlayın.

Glütensiz testaroli için: Karabuğday unu, pirinç unu, pirinç nişastası, bir tutam tuz ve 350 gr suyu homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırın.

Geleneksel testaroli'yi pişirdiğiniz şekilde pişirin.

Yaklaşık 5 cm'lik baklavalar şeklinde kesin.

Bir tencere tuzlu suyu kaynatıp ocağı kapatın. Testaroli'leri 1-2 dakika suya daldırın. Sudan çıkarıp pesto sos ile karıştırın ve tabaklara paylaştırın. Cevizler, kalan çam fıstıkları ve reyhan yaprakları ile süsleyin.

BİBER, ANÇÜEZ VE KAPARİLİ CİPSLER

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

3 adet patates
2 adet biber
Ançüez
Kapari
Fesleğen
Susam yağı
Sızma zeytinyağı
Tuz

Biberler için: Biberleri yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin. 230ºC fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarıp ince şerit doğrayın. Zeytinyağı ve tuzla tatlandırın.

Cipsler için: Patatesleri soyup ince dilimleyin. Azar azar soğuk suya batırın. Bizimki gibi yuvarlak dilimler yapmak isterseniz 4 cm çapında yuvarlak bir kalıp kullanın.

Tuzlu kaynar suda 3-4 dakika haşlayıp süzün. Soğumasını bekleyin. Bir tavada ısıttığınız biraz zeytinyağında her iki tarafını birer dakika kızartın. Tavadan çıkarıp kağıt havlu ile iyice kurulayın.

Kapariler için: Bir tencerede biraz susam yağını ısıtıp kaparileri kıtır oluncaya kadar yaklaşık bir dakika kızartın. Fazla yağını alması için kağıt havlu üzerine çıkartın.

Cipsin yarısının üzerine birkaç parça biber, bir parça ançüez ve birkaç kapari yerleştirin. Kalan cipslerle üzerlerini kapatın. Fesleğen yaprakları ile süsleyip bekletmeden servis edin.

!
Kısa süre pişen sebzeler daha kıtır kalır. Bergamot kabuğu aroması tarife tazelik katar. Bu yemek soğuk olarak da harikadır.

RICOTTA KREMALI PATLICAN

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 35 dakika

600 gr kemer patlıcan
150 gr ricotta
1 adet salatalık, soyulmuş
Zeytin, çekirdeği çıkarılmış
Sızma zeytinyağı
Sirke
Nane
Tuz, karabiber

Patlıcanlar için: Patlıcanları soyun, sapı ile bütün bırakın. Yapışmaz tabanlı bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp patlıcanları 10 dakika kızartın. Çevirip üzerlerine bir ağırlık yerleştirerek 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Tuz ile tatlandırın. Ocağı kapatın, ağırlığı almadan ılımaya bırakın. Bir cm kalınlığında dilimler halinde kesin.

Sos ve garnitür için: Ricotta'yı bir çorba kaşığı zeytinyağı ve biraz tuzla krema kıvamına gelinceye kadar karıştırın.

Salatalığı uzunlamasına 4 parçaya kesip çekirdeklerini çıkartın. Önce büyük parçalar halinde, sonra ince çubuk şeklinde kesin. Zeytinyağı, tuz ve sirke ile tatlandırın.

Patlıcanları krema kıvamındaki ricotta, salatalık çubukları ve bir çorba kaşığı zeytinle tamamlayın. Nane ve karabiberle tatlandırın.

RATATOUILLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 25 dakika + 1 saat dinlenme süresi

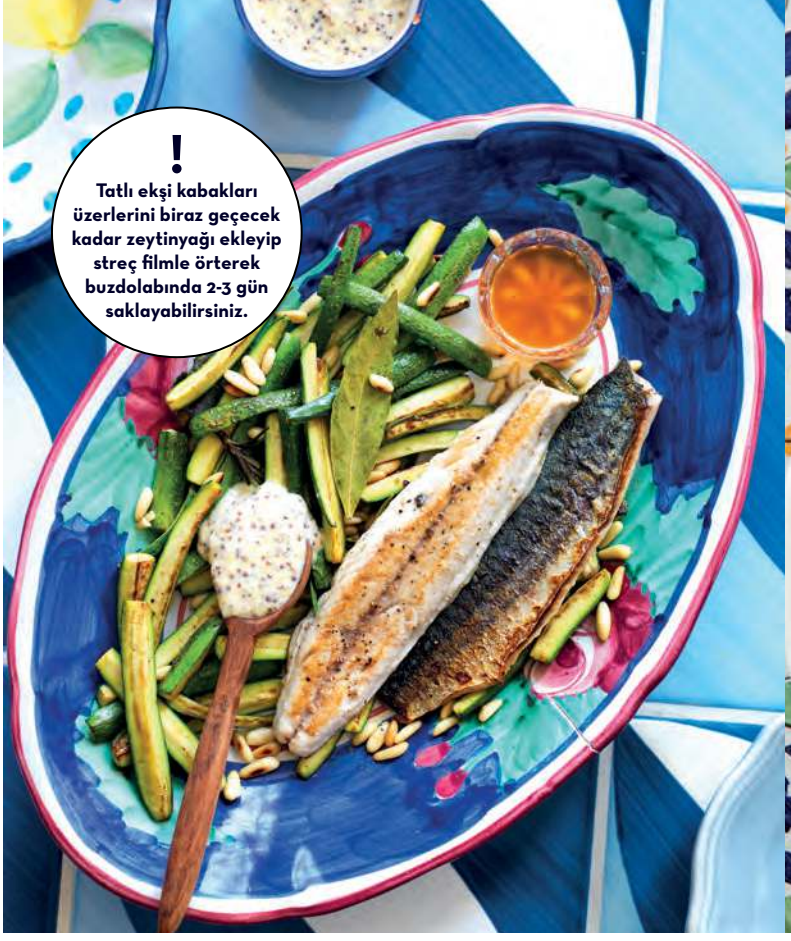
750 gr dal domatesi
400 gr bostan patlıcanı
300 gr kabak, küp doğranmış
1 adet küçük tatlı yeşilbiber, halka doğranmış
1 adet beyaz soğan, küp doğranmış
1 adet kereviz sapı, küp doğranmış
1 adet taze bergamot
Fesleğen
Sarımsak
Sızma zeytinyağı
Tuz

Domatesleri birkaç saniye haşlayıp kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarıp küp doğrayın.

Patlıcanları ortadaki beyaz kısmını çıkararak küp doğrayın; sadece kabuğu ve kabuğa yakın az etli kısmını tutmanız gerek.

Yarım bergamotun kabuğunu küp doğrayın.

Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp bir tutam tuz ve kabuğu ile ezilmiş bir diş sarımsak ile soğanı 2 dakika çevirin. Biberi ve patlıcanları ekleyip bir dakika pişirin. Kabakları ilave edip 2 dakika çevirdikten sonra kereviz sapını ekleyip bir dakika daha soteleyin. Bergamot kabuğunu ilave edip hemen ocağı kapatın. Domatesler ve birkaç fesleğen yaprağıyla tamamlayın. Tatlarının birbirine geçmesi için ratatouile'u tavada dinlendirin. Ilık olarak servis edin.



! **Tatlı ekşi kabakları üzerlerini biraz geçecek kadar zeytinyağı ekleyip streç filmle örterek buzdolabında 2-3 gün saklayabilirsiniz.**

HARDAL SOSLU USKUMRU VE TATLI EKŞİ KABAK

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

400 gr uskumru fileto
5 adet kabak, temizlenmiş, çubuk kesilmiş
Adaçayı
Biberiye
Çam fıstığı, kavrulmuş
Küçük tatlı soğan, ince kıyılmış
Defne yaprağı
Mayonez
Taneli hardal
Elma sirkesi
Sızma zeytinyağı
Esmer şeker
Tuz

Tatlı ekşi kabak için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp kabakları 2 dakika çevirin. Bir adaçayı yaprağı, bir defne yaprağı, bir dal biberiye, 2 çorba kaşığı çam fıstığı ekleyip karıştırın. 3-4 çorba kaşığı elma sirkesi ile ıslatın. 15 gr esmer şeker ilave edip sirkeyi buharlaştırdıktan sonra bir dakika daha pişirmeye devam edin.

Hardallı sos için: 2 çorba kaşığı taneli hardalı bir çorba kaşığı zeytinyağı, yarım tatlı kaşığı soğan, bir çorba kaşığı mayonez ve bir çorba kaşığı su ile karıştırın.

Uskumru için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp biraz tuz ekleyerek derili tarafları alta gelecek şekilde filetoları 3-4 dakika pişirin. Çevirip ocağı kapatın ve 3-4 dakika dinlenmeye bırakın. Tatlı ekşi kabaklar ve hardallı sos ile servis edin.

KARIŞIK SEBZELER VE KILIÇ BALIĞI

Zorluk derecesi: Kolay* **Porsiyon:** 2 kişilik
Hazırlama süresi: 30 dakika

2 dilim (350 gr) kılıç balığı, 1 cm kalınlığında kesilmiş
100 gr ince taze fasulye, ayıklanmış
50 gr kırmızı soğan, küp doğranmış
40 gr sirke
10 adet kırmızı ve sarı domates
5 adet çarkıfelek meyvesi
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kılıç balığı için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp biraz tuz ekleyerek balık dilimlerinin her iki tarafını ikişer dakika pişirin. Fazla yağını almak için kağıt havlu üzerine çıkarın.

Karışık sebze için: Soğanı sirke ve 5 çorba kaşığı su ile bir tencereye alıp ocağa koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 3 dakika pişirin. Ocağı kapatıp soğumasını bekleyin.

Fasulyeleri tuzlu kaynar suda 4 dakika haşlayın. Soğuk suya alıp soğuttuktan sonra suyunu süzün. Uzunlamasına ortadan açın. Domatesleri yarım ay şeklinde kesip çekirdeklerini çıkartın.

Çarkıfelek meyvelerini açıp etli kısımlarını bir kaseye alın. 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile robottan geçirin. Süzgeçten geçirerek çekirdeklerinden ayırın.

Fasulyeleri ve domatesleri bir kasede birleştirip çarkıfelek meyvesi sosu ile tatlandırın.

Kılıç balığını biraz zeytinyağı ve karabiber ile tatlandırın. Sebzeler, soğan ve kalan sosla tamamlayın.

TON BALIĞI SOSLU VE BİBERLİ LEVREK

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 50 dakika

300 gr tatlı su levreği filetosu, verev kesilmiş
100 gr yağlı konserve ton balığı
2 adet yumurta, katı haşlanmış, doğranmış
2 adet renkli Amerikan biberi
Kornişon turşu
Yağlı konserve ançüez
Kapari
Ekmek kırıntısı
Adaçayı
Sirke
Tereyağı
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Biberler için: Biberleri yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. 230ºC fırında 30 dakika pişirin. Kabuklarını soyun. Çekirdeklerini çıkarın, ufak parçalar halinde kesin.

Ton balıklı sos için: 30 gr ekmek kırıntısını bir çorba kaşığı su ve bir çorba kaşığı sirke ile yumuşatın. Ton balığını 15 adet kornişon turşu, bir çorba kaşığı kapari, 3 ançüez, katı yumurtalar, yumuşatılıp suyu sıkılmış ekmek kırıntısı, 100 gr zeytinyağı ve 100 gr su ile robottan geçirerek sos kıvamına getirin.

Levrek için: Bir tavada biraz zeytinyağı ve ceviz büyüklüğünde tereyağını ısıtıp 3 adaçayı yaprağı, biraz tuz ve bir tutam karabiber ile levrek parçalarını 2 dakika pişirin. Ocağı kapatıp tavadan almadan bir dakika dinlendirin.

Levrekleri ton balığı sosu ve biberlerle servis edin.

PAZILI VE KABAK KREMALI DANA KONTRFİLE

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

600 gr dana kontrfile
500 gr koyu renkli İtalyan kabağı
300 gr pazı, ayıklanmış
Nane
Kekik
Biberiye
Tereyağı
Sızma zeytinyağı
Sirke
Sarımsak
Tuz, karabiber

Kabak kreması için: Kabakların uçlarını ve ortasındaki çekirdekli bölümü kesip atın. Sadece kabuklu bölümünü saklayın. Tuzlu kaynar suda 6-7 dakika haşlayıp soğuk suda soğutun. Süzüp bir çorba kaşığı sirke, 2 nane yaprağı ve bir tutam tuzla blenderden geçirerek püre haline getirin.

Bir tencerede 2 çorba kaşığı zeytinyağını ezilmiş 2 diş sarımsakla birlikte bir dakika ısıtın. Sarımsağı çıkarın, yağı kabak püresine ekleyip karıştırın.

Pazılar için: Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp pazıları yeşil rengini kaybetmeyecek kadar yaklaşık 30 saniye çevirin.

Kontrfile için: Eti tuz ve karabiberle tatlandırın. Bir tavada 4 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp eti her iki yüzünü çevirerek yaklaşık 4-5 dakika iyice kızartın.

Eti tavadan alın, yağını da boşaltın. Tavayı temizleyip 2 çorba kaşığı tereyağını bir çorba kaşığı zeytinyağı, bir dal biberiye ve bir dal kekik ile birlikte ısıtın. Eti tekrar tavaya alıp her iki yüzünü devamlı tavadaki yağla ıslatarak 4 dakika daha pişirin. Tavadan alıp 5 dakika dinlenmeye bırakın. Dilimler halinde kesip pazılar ve kabak kreması eşliğinde servis edin. Arzuya göre yenilebilir çiçek yaprakları ile süsleyin.

SİRKELİ SOĞANLI VE İNCİRLİ KALAMAR

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

6 adet incir, dörde bölünmüş
4 adet kalamar
2 adet kırmızı soğan, piyazlık doğranmış
Sirke
Biberiye
Misket limonu
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Sirkeli soğan için: Bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp biraz sirke ve tuz ekleyerek soğanları pişirin. Sirke buharlaştığında yarım su bardağı su ile ıslatıp 20 dakika pişirin.

İncirler için: Yapışmaz tabanlı bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp incirleri 3-4 dakika kızartın.

Kalamarlar için: Yanda gösterildiği şekilde kalamarları temizleyin. Kesesi ve dokunaçlarını zeytinyağıyla yağlayıp bir tavaya alın. Bir dal biberiye ilave edin. Üzerlerine bir kapak bastırarak 3 dakika pişirin. Ters çevirip 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Kalamarları kızarmış incirler ve sirkeli soğanla tamamlayın. Misket limonu kabuğu rendesi serpip servis edin.

Bir elinizle kalamarın vücudunu tutun. Diğer elinizle kafasını tutarak bütün iç organları ile beraber gelecek şekilde kuvvetlice çekin **(1).**
Bağırsaklarını kafasından ayırıp **(2)** sudan geçirin. Makas kullanarak, gözlerini kesin. Son olarak dokunaçların ortasında yer alan sert gagasını çıkartın.
Kesesinin içinde bulunan şeffaf kemiğini alın. Kesenin içinin tamamen boşaldığından emin olun **(3)**. Kenarlarından başlayarak derisini soyun.

!
Tavuğu iyice bastırmak için üzerine tavuğun büyüklüğünde bir tencere koyun ve içini suyla doldurun.

AROMATİK OTLU TAVUK

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

1 kg tavuk
125 gr yoğurt
100 gr taze keçi peyniri
Sarımsak
Biberiye
Tarhun otu
Anason otu
Melisa
Toz kırmızıbiber
Tereyağı
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Tavuk için: Tavuğu sırtından ortadan ikiye bölün, omurgasını çıkarın, kitap gibi açın.

Birkaç diş kabuklu sarımsağı 2 dal biberiye, bir tutam tuz, birkaç dal tarhun otu, melisa, anason yaprağı ve bir çorba kaşığı tereyağı ile birlikte fırına da girebilecek bir tavada ısıtın.

Tavuğu tuzlayın ve bir çorba kaşığı toz kırmızıbiberi derili tarafına sürün. Derili tarafı alta gelecek şekilde sarımsaklı karışımın bulunduğu tavaya yerleştirin. Üzerine ağırlık konmuş bir kapakla iyice bastırarak 3-4 dakika kızartın. Çevirip 2 dakika daha kızartın. 200ºC fırına alıp 30-35 dakika pişirin.

Sos için: Yoğurdu taze keçi peyniri, biraz tuz, bir tatlı kaşığı zeytinyağı ve biraz karabiber ile birlikte mikserle çırpın. Hazırladığınız sosu tavukla birlikte servis edin.

ÜÇ ÇEŞİT PATLICANLI DANA ROSTO

Zorluk derecesi Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 2 saat + 1 saat soğutma süresi

900 gr dana nuar
2 adet kemer patlıcan
1 adet havuç, doğranmış
1 adet kereviz sapı, doğranmış
1/2 adet soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, doğranmış
Tahin, Limon, Nane, Sek beyaz şarap, Sızma zeytinyağı
Ayçiçek yağı, Tuz, Karabiber

Rosto için: Bir tencerede bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp bir tutam tuz ekleyerek havuç, soğan, kereviz sapı ve sarımsağı kavurun. Yarım su bardağı şarapla ıslatıp buharlaştırın. Eti ilave edin. Üzerini örtecek kadar su ekleyip orta ateşte bir saat 30 dakika pişirin. Ocağı kapatıp bir saat soğumaya bırakın.

Patlıcanlar için: Patlıcanları ortadan ikiye bölüp iç kısımlarını ızgara şeklinde çizin. Biraz zeytinyağı sürüp 200ºC fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp içlerini kaşıkla alın, kabukları saklayın.

Kabukları 180ºC fırında yaklaşık 15 dakika kurutun. Baklava dilimi gibi kesin. Bir tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında kabukları birkaç saniye kızartın. Fazla yağını alması için kağıt havlu üzerine alıp tuzlayın.

Patlıcan içlerinin yarısını birkaç nane yaprağı ile birlikte ince kıyın. Bir çorba kaşığı zeytinyağı ve tuzla tatlandırın.

Kalan patlıcan içlerini bir çorba kaşığı tahin, 2 çorba kaşığı limon suyu, tuz ve karabiberle birlikte blenderden geçirin.

Rostoyu ince dilimler halinde kesip iki sos, kızarmış patlıcan kabukları ve arzuya göre zeytinlerle birlikte servis edin.

DOĞU USULÜ AHTAPOT

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 10 dakika + 3 saat ıslatma süresi

1 adet (1 kg) ahtapot
125 gr yoğurt
100 gr yeşil mercimek
1 adet kereviz sapı
1 adet havuç
1/2 adet soğan
Nohut unu, Köri, Sek beyaz şarap
Tarhun otu (ya da maydanoz) kıyılmış, Defne yaprağı
Sızma zeytinyağı, Ayçiçek yağı, Tuz, Tane karabiber

Ahatapot için: Ahtapotu kereviz sapı, havuç, soğan, tane karabiber, bir defne yaprağı, bir su bardağı şarapla beraber kaynar suda 40 dakika haşlayın. Ocağı kapatıp suyunu süzün. Soğumasını bekledikten sonra doğrayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp ahtapot parçalarını altın rengini alıncaya kadar 3-4 dakika kızartın.

Mercimek ve sos için: Mercimeği 3 saat ıslatıp süzün. Kağıt havlu ile suyunu alın. Yanda görüldüğü gibi hazırlayın.

Yoğurdu bir çorba kaşığı zeytinyağı, biraz tuz, bir tutam taze çekilmiş karabiber ve bir çorba kaşığı tarhun otu ile bir kapta karıştırın. Ahtapotu mercimek ve sos ile servis edin.

Mercimeği kıtır bir garnitüre çevirebilirsiniz. Islatıp kuruladıktan sonra bir kaseye alın. 2 çorba kaşığı nohut ununu 2 tatlı kaşığı köri ile karıştırın. Mercimekleri bu karışımla **(1)** unlayın. Fazla ununu almak için bir süzgüden geçirin **(2)**. Bir tencerede üç parmak ayçiçek yağını kızdırıp mercimekleri bir dakika kızartın **(3)**. Birkaç kat kağıt havlu serdiğiniz süzgeç üzerine çıkarın **(4)**. Hafifçe tuzlayın.

BOURGUIGNON YAZ FONDÜSÜ

Zorluk derecesi Orta
Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 50 dakika

800 gr dana kontrfile
250 gr ananas içi, küp doğranmış
250 gr çok olgun yaz domatesi
50 gr yağda saklanan kurutulmuş domates
3 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
1 adet Golden elma, soyulmuş, küp doğranmış
1 adet küçük tatlı soğan, ince kıyılmış
1 adet limon
Siyah zeytin, Hardal, Çam fıstığı, kıyılmış Fesleğen, Dereotu, doğranmış, Frenk soğanı, Nane, Beyaz şarap sirkesi, Köri Kurutulmuş acı kırmızıbiber, Sızma zeytinyağı, Ayçiçek yağı, Toz şeker, Tuz

Temel mayonez için: Her üç sos için bir temel mayonez hazırlayın. 3 yumurta sarısı ve bir bütün yumurtayı bir tatlı kaşığı hardal ve 2 çorba kaşığı sirkeyle bir kapta karıştırın. El blenderi ile karıştırmaya başlayıp ip gibi akıtarak 420 gr ayçiçek yağını yedirin.

Soğanlı sos için: 120 gr mayoneze soğan ve limon suyunu ekleyip iyice karıştırın. Doğranmış birkaç dal Frenk soğanı (alternatif olarak birkaç yaprak kuzu kulağı da olabilir) ilave edin.

Aromatik otlu sos için: 15 gr fesleğen yaprağını 10 nane yaprağı ve 30 gr zeytinyağı ile birlikte robottan geçirin. Elde ettiğiniz karışımı 120 gr mayonez ile karıştırın.

Zeytinli sos için: Bir çorba kaşığı siyah zeytini bıçakla ince doğrayıp 120 gr mayonezle karıştırın.

Domatesli sos için: Domatesleri kaynar suya batırıp çıkarın, kabuklarını soyun. Dilimler halinde kesip çekirdekli bölümlerini çıkarın. Domates dilimlerini yağdan çıkarılmış kuru domatesler ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile birlikte el blenderinden geçirerek püre haline getirin. Tuzunu ayarlayın. Bir tutam acı kırmızıbiber, birkaç tutam dereotu ve elle parçalanmış fesleğen yaprağı ekleyin.

Ananaslı sos için: Ananas ve elmayı bir çorba kaşığı çam fıstığı, bir tutam köri, bir tutam toz şeker ve biraz zeytinyağı ile yaklaşık 20 dakika pişirin.

Et için: Eti kenarı 2 cm olan 15-20 gr'lık parçalar halinde doğrayın. Etleri sıcak ayçiçek yağı ile dolu fondü tenceresinde pişirin. Soslar eşliğinde servis edin.

KAYISILI MERENG PASTA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 15 dakika

Mereng hamuru için
90 gr yumurta akı
80 gr toz şeker
80 gr pudra şekeri, elenmiş
75 gr toz badem
20 gr un, elenmiş
Tereyağı
Tuz

Dolgu için
500 gr kayısı, ikiye bölünmüş, çekirdekleri çıkarılmış
40 gr toz şeker
35 gr tereyağı
2 adet (30 gr) yumurta sarısı
2 gr yaprak jelatin
1 adet yumurta
Pudra şekeri
Limon kekiği
Limon

Mereng hamuru için: Yumurta aklarını bir tutam tuz ile çırparak kabartın. Çırpmaya devam ederek toz şekeri ekleyin. Katı kıvamda bir mereng elde ettiğinizde, bir spatula yardımıyla pudra şekerini, toz bademi ve unu ilave edip aşağıdan yukarıya doğru nazik hareketlerle karışıma yedirin.

Hamuru ucuna 12 mm'lik düz uç takılmış bir sıkma poşetine doldurun.

20 cm çapında kelepçeli bir kalıbı tereyağıyla yağlayın. Tabanına yağlı kağıttan bir disk yerleştirin. Sıkma poşetini tabanın ortasından başlayarak spiral şeklinde sıkıp tabanı kaplayın. Kenar boyunca da yan yana sıkıca dizilmiş mereng şeritleri yapın. 160ºC fırında 18-20 dakika pişirin. Mereng turtasını fırından çıkarın. Soğumasını bekledikten sonra kalıptan ayırın. Bir gün önceden de hazırlayabilirsiniz.

Dolgu için: Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. 250 gr kayısıyı 1-2 dal limon kekiği ve biraz limon suyu ile birlikte bir tencereye alın. Püre kıvamına gelene kadar kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Gerekirse bir çorba kaşığı su ekleyin.

Kekiği çıkarıp karışımı blenderden geçirin.

Yumurta sarılarını yumurta ve toz şeker ile karıştırın. Kayısı püresini ilave edin. Bir tencereye alıp ocağa koyun. Karıştırarak ısıtmaya başlayın. Kaynama noktasına gelmeden hemen önce ocaktan alıp sudan sıkarak çıkardığınız jelatini ekleyin. Tereyağını ilave edin. Kremayı iyice karıştırın. Soğumasını bekledikten sonra turtanın içine boşaltın.

Kalan kayısılarla tamamlayın. Pudra şekeri serpip 200ºC fırında 5 dakika pişirin.

Taze olarak tüketin, arzuya göre limon kekiği yaprakları ve bademlerle süsleyin. Buzdolabında saklayın.

ÇİKOLATALI GRANİTA, DONMUŞ BERGAMOT VE KROKAN YAPRAKLAR

Zorluk derecesi: Kolay
Porsiyon: 8-10 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika + 8 saat soğutma süresi

250 gr taze krema, çırpılmış
200 gr esmer şeker
160 gr çikolata (%65 kakaolu), elle parçalanmış
40 gr kakao
1-2 adet bergamot
1 adet yumurta akı
Melisa
Nane
Toz şeker

Granit için: Çikolatayı esmer şeker, kakao ve 700 gr su ile bir tencereye alıp ocağa koyun. Kaynar duruma gelmeden (aksi takdirde çikolata bozulur) homojen bir karışım oluncaya kadar tel çırpıcı ile karıştırarak eritin. Karışımı bir kaseye aktarıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Dondurucuya alıp 30-45 dakikada bir karıştırarak 8 saat bekletin.

Dondurulmuş bergamot: Bergamot kabuklarını beyaz kısımları dahil parçalar halinde doğrayıp toz şekere bulayın. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizip granita ile birlikte dondurucuya alın.

Krokan yapraklar: Yaklaşık 20 nane ve 2 melisa yaprağına çırpılmış yumurta akı sürüp toz şekere bulayın. Serleşinceye kadar tel ızgara üzerinde birkaç saat kurumaya bırakın.

Granitayı soğuk kaselere paylaştırın, krema ile tamamlayın. Bir tepside donmuş kabuklar ve krokan yapraklarla birlikte servis edin.

ORMAN MEYVELİ TART

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: **1** saat + 1 saat soğutma süresi

Tart hamuru için
225 gr un
140 gr tereyağı, parçalara bölünmüş
70 gr toz şeker
25 gr toz fındık
1 adet küçük yumurta
Yumurta sarısı, Süt, Fındık kırıntısı, Tuz
Dolgu için
170 gr yoğurt
125 gr yaban mersini
125 gr böğürtlen
100 gr taze krema, çırpılmış
40 gr toz şeker
25 gr pudra şekeri
1 adet misket limonu

Tart hamuru için: Unu toz fındık, toz şeker, tereyağı ve bir tutam tuz ile bir kaba alın. Parmaklarınızın ucuyla hızlıca yoğurarak kırıntılı bir karışım elde edin. Yumurtayı ekleyip karıştırın. Top şekli verip streç filme sarın. Bir saat buzdolabında dinlendirin.

Dolgu için: 100 gr yaban mersinini toz şeker ve bir çorba kaşığı su ile birlikte bir tencereye alıp kısık ateşte kaynamaya koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 3-4 dakika pişirin. El blenderinden geçirip soğumaya bırakın.

Yoğurdu pudra şekeri ve misket limonu kabuğu rendesi ile karıştırın. Kremayı ilave edip yedirin. Servis anına kadar buzdolabında saklayın.

Tart için: Tart hamurunu merdane ile 3 mm kalınlığında, 28 cm çapında açıp 20 cm çapında bir tart kalıbını kaplayın. Kenarlarını düzeltip biraz sütle çırpılmış yumurta sarısı sürün. Fındık kırıntısı serpin. Hamuru yağlı kağıtla örtüp üzerine kuru bakliyat doldurun. 180ºC fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Tartı krema ile doldurun. Hazirladığınız sos, kalan yaban mersinleri ve böğürtlenlerle tamamlayın.

Şefin notu: Tart kabuğunu bir gün önceden hazırlayabilir, alüminyum folyoya sarıp oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.

ANTİK ÇAĞIN LEZZET ÜSSÜ

Agrigento, Sicilya'nın Tapınaklar Vadisi'ne ev sahipliği yapan bir kıyı kasabası. Aklınıza ilk geleceği gibi sadece deniz mahsulleri değil, toprağın bereketini de yansıtan mutfağıyla dikkatleri üzerine çekiyor.

YAZI **EBRU ERKE**

Taze malzemeye sırtını dayamış İtalyan mutfağında en güzel yemekler genellikle en basit ve sade kombinasyonlardır. Bu yüzden İtalya'da fine dining yada deneysel mutfak dendi mi şöyle bir durup düşünmek gerek. Massimo Bottura gibi direnişçiler yok değil ama genele oranla sayıları oldukça az. Antonino Ferreri'nin tabaklarından işte tam da bu yüzden etkileniyorum. Tabaklarda etkileyici bir görsellik, damakta ise her bir malzemeyi tek tek algılayabileceğiniz şaşırtıcı bir bütünsellik. Masaya konan ve yerli bir un çeşidiyle yapıldığı her halinden belli dışı çıtır çıtır fokaça yerellik ve inovasyon arasındaki ince keyifli çizgide gezen şefin felsefesini iyiden iyiye açık ediyor.

Antonino Ferreri, Agrigento Bölgesi'nin en etkileyici lokasyonunda konumlanmış olan Villa Athena'nın restoranı La Terrazza Degli Dei'nin

Üstte: Tapınaklar Vadisi'nin en iyi korunmuş tapınağı olan Concorde ve önündeki etkileyici bronz heykel. Altta soldan sağa: La Terrazza Degli Dei'nin menüsünden soğuk domates çorbası üzerinde karidesler; Ficu peynirinin yapımında La capra girgentena keçisinin sütü kullanılıyor; Presidia listesinde yer alan Castrofilippo kasabasında yetişen "cipollo paglina" cinsi tatlı soğanlar; Yasemin sorbe ile servis edilen Ribera çilekleri

Executive Chef'i. Villa Athena, bölgeye turist akınını sağlayan "Valle dei Templi" yani Tapınaklar Vadisi'nin hemen önündeki zeytin ve badem ağaçlarıyla kaplı özel arazinin içinde. Hal böyle olunca da otelin odaları ve en görkemli ve korunmuş tapınak olan Concorde'a bakan restoranı adanın en romantikleri arasına da giriveriyor haliyle. Özellikle La Terrazza Degli Dei dışarıdan da çok sayıda misafir ağırlıyor. Mutfakta mümkün olduğunca kendi bahçeleri ve çok yakın çevrenin mahsulleri kullanılıyor. Zaten mutfak felsefelerini de slow food çerçevesinde çizmişler. "Presidia" yani slow food'da korunması gereken özel ve antik menşeili ürünler listesine giren ürünlere öncelik tanınmış. La capra girgentena keçisinin sütüyle yapılıp dışı asma ve incir yaprağı ile kaplanan "Ficu" peyniri, Castrofilippo kasabasında yetişen "cipollo paglina" cinsi tatlı soğanlar ve bir de lezzetiyle bizim Osmanlı çileklerini andıran ama ondan çok daha minik olan "fragolina di Ribera" çilekleri bu ürünlerden bazıları.

Agrigento gastronomisi, tarihindeki farklı yönetimler sebebiyle sahip olduğu kültürel mirastan ve etrafındaki yörelerin çeşitliliğinden etkilenmiş. Bu sebeple de oldukça zengin bir mutfağa sahip. Sahil kesimlerinde ve Pelagie adalarında gastronomi doğal olarak balık ve denizle ilişki halindeyken, iç kısımlar ve dağlık bölgelerde toprakta yetişen mahsuller ağırlık kazanır: Ribera'da portakal ve çilek, Bivona'da şeftali, Canicattì'de üzüm, Licata'da kavun,

Üstten saat yönünde: Villa Athena ve Concorde Tapınağı; Otelin odalarından bazıları en görkemli tapınağa bakıyor; Yetenekli şef Antonino Ferreri ve mutfağından çıkan fokaça

Caltabellotta, Burgio ve Lucca Sicula'da zeytin ile zeytinyağı ön plana çıkar. Bu malzemeleri Cammarata, San Giovanni Gemini ve Santo Stefano Quisquina'daki kırsal üretkenliğin kaliteli mahsulleri olan et ve peynir tamamlar.

Geleneksel yemekleri deneyimlemek istiyorsanız, Siciliana Marina bölgesinde mürekkep balığı çorbasının, Sciacca'da dil balığının, Licata'da sardalya köftelerinin tadını çıkarabilirsiniz. Uzak ve sakin bir ada olan Lampedusa'da ise et suyunda fırında pişmiş mercan balıklı spagettinin keyfine varabilirsiniz. Bölgenin en turistik yerlerinden biri olan "Scala de Turqia" yani Türk merdivenlerine giderken Port Empedocle'de çok özel bir balık molası vermek için durağınız Il Salmoriglio olmalı. Burası keten beyaz örtülü, özenli

Yukarıdan aşağıya: La Scala dei Turchi yani Türk merdivenleri olarak adlandırılan yer; Il Salmoriglio'nun sahibi ve şefi Alessandro Ravana'nın hazırladığı ton balığı tartarlı capres; Kaktüsler Sicilya'nın en doğal dekorlarından

minik bir şef lokantası. Sahibi ve şefi Alessandro Ravana, o günün sabahı balıkçı arkadaşlarının denizden çıkardıkları ile doğaçlama bir menü yapıyor. Bizim gittiğimiz gün servis edilen üç tabaklı menüde şunlar vardı: nane jölesi ile kaplanmış ton balıklı mozzarella salatası, domates suyu ve taze sebzelerle sunulan mercan fileto ve tatlı olarak kapari tozu ve tam tahıllı bisküvi ile servis edilen beyaz çikolata kreması.

Bölge gastronomisi daha iç ve dağlık alanlarda bambaşka bir hale bürünüyor. Makarna ise farklı bir boyuta taşınıyor. Özellikle de Menfi'nin enginarlısı, Montevago'nun iç bakla ve ricotta'lısı, Favara'nın nohutlusu damaklara şölen yaşatıyor. Agrigento'nun Cavatelli tipi makarnasını da unutmamak gerek. Makarnanın dışında ise St. Angelo Muxaro'da tatlı ve ekşi soslu tavşan, Racalmuto'da stigghiola (su ve tuzla yıkanmış, maydanozla ve sık sık soğan ve diğer saksı otlarıyla baharatlanmış, sonra bir şişin üzerine sıkışmış veya bir pırasanın etrafına sarılmış ve doğrudan ızgarada pişirilmiş bağırsak), belki de Agrigento Bölgesi'nin en orijinal spesiyali olan Castrofilippo'nun u pitaggiu çorbası, Raffadali'nin macco çorbası ve Aragona'nın da Tagano'su Agrigento'nun en özel yemeklerinden.

Hamur işi konusu elbette ki apayrı bir mevzu. La Terrezza Degli Dei'nin patisseri şefi Mario Peqini, İtalya'da çok önemli restoranlarda çalıştıktan sonra Agrigentolu bir kızla evlenip buraya yerleşmiş. Tarçınlı dondurma ile servis edilen elmalı Etna tartı, Sicilya cassata keki, tiramisu küresi tatlı menüsünün baştan çıkaranları ama her gün onlarcası fırından çıkan çıtır çıtır focaccia herkesin aklını başından alıyor. Ayrıca üzerine pudra şeker serpilmiş içi ricotta ve çikolata dolgulu bir hamur kızartması olan geleneksel cassatelle, St. Agatha'ya ithaf edilmiş minni of virgins, makaronlar, badem ve fıstıklı quadratelli, ve Agrigento'nun kendine has spesiyali kuskus tatlısı bölgede öne çıkan tatlı ve hamur işlerinden.

Özetle şunu diyebiliriz ki, 200 yıllık Arap hakimiyeti Sicilya mutfağına derin izlerini bırakmış. Bölgenin yerel malzeme zenginliklerine bir de işgalci kültürlerin bıraktıkları eklenince güçlü aromaları, renkleri ve yaratıcılığıyla her biri farklı sürpriz yaşatan ve İtalya'nın geri kalanından oldukça farklı bir yemek çeşitliliği ortaya çıkmış.

KENTİN TARİHİ

Bugünkü Agrigento kentinin tarihi antik Akragas'a dayanır. M.Ö. 580 yıllarında, komşu Gela kentinden gelen sömürgeciler bu verimli ve yaşama oldukça elverişli alana kurulurlar. Bölge, Akropolis ve Rupe Atenea tepeleri dolaylarında konumlanmıştır. "Valle dei Templi" yani Tapınaklar Vadisi Agrigento'nun şanlı tarihine çarpıcı biçimde tanıklık etmiştir. Akragas, M.Ö. 406 yılında Kartacalılar tarafından kuşatılır ve ateşe verilir - ancak daha sonraları yakın müttefik olacaklardır. M.Ö. 210 yılında Romalılar şehri alır ve ismini Agrigentum olarak değiştirir. Bölgenin yönetim biçimi yıllar içinde sürekli olarak karakter değiştirmiştir. 828 yılında şehri Araplar aldığında, sosyal ve demografik anlamda büyüme gerçekleşir. 1807 yılından itibaren Normanların yönetimi altındayken ise şehir politik önem kazanır; piskopos koltuğu yenilenerek tekrar organize edilir, katedral gibi önemli binalar inşa edilir ve sağlamlaştırma çalışmaları yapılır. Ayrıca Kuzey Afrika ülkeleriyle olan önemli ticari ilişkiler sebebiyle Agrigento ekonomik anlamda büyüme gösterir. 14-17. yüzyıllar arasında demografik bir düşüş kaydedilir, bu süre zarfında güç öncelikli olarak birkaç aristokrat ailenin elindedir ve onların ardından da ruhban sınıfı gelir. 18. yüzyılda ise yeni bir sosyal ve ekonomik zenginlik dönemine girilir.

ŞEF ANTONINO FERRERI'DEN TARİFLER

RIGATONI NORMA

Rigatoni için;
80 gr Rigatoni makarna
1 adet patlıcan
10 adet fesleğen yaprağı
Zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Fırında domates sos için;
300 gr kiraz domates
50 gr arpacık soğan
10 gr kekik
Zeytinyağı
Tuz

Ragusano peynir fondü için;
120 gr çiğ krema
60 gr süt
360 gr rendelenmiş Ragusano (taze ve eski kaşar karışımı da kullanabilirsiniz) peyniri

Fesleğen sos için;
170 gr fesleğen yaprağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
20 gr kavrulmuş çam fıstığı
12 gr Sicilya Pecorino (sert bir çeşit koyun peyniri kullanabilirsiniz) peyniri

Patlıcanları bütün bir şekilde közleyin (kabuklarını soymayın). Sonrasında üzerlerine biraz bastırın ki fazla suyu çıksın. Kabuklarını soyun ve kıyın. Zeytinyağı, tuz ve fesleğen yaprağı ile tatlandırın. Patlıcandan çıkan suyu biraz çektirin ve tabaklama zamanı süslemede kullanmak için bir kenara ayırın. Domates sos için domatesleri ortadan ikiye bölün ve pişirme tepsisine yerleştirin. Arpacık soğanları, kekiği ve bir yemek kaşığı zeytinyağını ekleyin. 200 derecede 40 dakika fırınlayın, böylelikle domateslerin dış kısımları parlayacak hem de kavrulacaktır. Fırından çıkardıktan sonra pişmemiş fesleğen yaprağı ile harmanlayın, zeytinyağı ile kaplayın. Tuz ekleyin ve saklayın. Peynir fondü için; kremayı süt ile birlikte bir sos tenceresine alın ve yarısını çektirin. Rendelenmiş peynirleri de karıştırın ve yüksek ateşte minimum 10 dakika karıştırarak pişirin. Süzün ve saklamaya alın. Fesleğen sos için bütün malzemeleri mikserde iyice karıştırdıktan sonra derin dondurucuda karıştırarak dondurun.

Yumuşak ve kremamsı bir kıvam alsın. Yemeğinizi tabaklarken;
Rigatoni makarnayı 7 dakika haşlayın. İçini patlıcan ile doldurun. Ayrı ayrı domates sosu ve peynir fondüyü ısıtın. Rigatonileri tabaklayın ve sırasıyla domates sos ve fondü ile kaplayın. Tabağı patlıcan yağı, fesleğen yaprağı ve taze rendelenmiş ragusano peyniri ile süsleyerek bitirin.

SİCİLYA USULÜ LİMON SOSLU IZGARA MÜREKKEP BALIĞI

Mürekkep balığı için;
130 gr mürekkep balığı
80 gr taze soğan yağı (hafif ısıttığınız üzüm çekirdeği yağı içinde taze soğanların yeşil kısmını bir saat bekletin)
50 gr zeytinyağı

Salmoriglio (limon sos) için;
80 gr zeytinyağı
1 tutam kuru fesleğen
1 adet limon
12 gr Trapani tuzu
1 diş sarımsak

Domates konfi salatası için;
60 gr renkli domatesler
4 adet fesleğen yaprağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
4 gr tuz

Mürekkep balığını temizleyin, vakum torbasına taze soğan yağı ve bir nane yaprağı ile birlikte alın (sous vide makinesinde yapılan bu tarifi suyun derecesini sabit tutarak evde de uygulayabilirsiniz). 62 derecede 10 dakika pişirin, soğumaya bırakın. Limon sos için bütün malzemeleri karıştırın ve dinlenmeye bırakın. Domates salatası için domatesleri konkase yöntemiyle kaynar suya 10 saniye batırın ve daha sonra buzlu su dolu bir kaseye alın, kabuklarını soyun, zeytinyağı, tuz ve fesleğen ile tatlandırın. Birkaç saat dinlenmeye bırakın ve küçük bir kase içerisinde sunun. Tabaklarken; mürekkep balığını limon veya defne yaprağı ile beraber sırayla şişe geçirin. Izgarada pişirin. Küçük bir barbekü üzerinde limon sosu ile birlikte servis edin. Ayrı tabaklarda domates konfi ve dilerseniz karışık

filiz salatası ile birlikte sunun. Bunlar barbekü mürekkep balığının kuvvetli tadını damağınızda temizleyecektir.

MODICA DANA TARTAR VE A GRIGENTO KEÇİ PEYNİRİ ÇORBASI; PIZZAIOLA CIALDA KITIRI İLE

Tartar için;
120 gr dana bonfile
12 gr susam
2 gr kapari tozu
1 yumurta sarısı
6 gr frenk soğanı
12 gr citronette

Keçi peyniri çorbası için;
50 gr "Ficu" peyniri (yumuşak bir çeşit keçi peyniri kullanabilirsiniz)
50 gr keçi sütü

Fesleğen yağı için;
120 gr fesleğen yaprağı
120 gr üzüm çekirdeği yağı
25 gr zeytinyağı

Pizzaiola cialda kıtırı için;
100 gr un
200 gr su
20 gr domates salçası
12 gr domates tozu
4 gr kapari tozu
2 gr kuru fesleğen

Tartar için bonfileyi doğrayın ve diğer tüm malzemelerle karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Streç film ile üzerini kapatarak buzdolabında bekletin. Keçi peyniri çorbası için iki malzemeyi birlikte iyice çalkalayın, süzün ve gerekiyorsa tuz ekleyin. Üzüm çekirdeği yağında fesleğen yapraklarını sadece birkaç saniye kızartın. Yüksek devirde, zeytinyağı ile birlikte blenderde çekin. Tülbentten süzün, gerekiyorsa tuz ve limon suyu ekleyin. Buzdolabında saklayın. Cialda kıtırı için tüm malzemeleri karıştırın ve krep makinasında pişirin. Tabaklarken; çorbayı tabağın en altına yayın. Tartardan bir kaşık alıp yerleştirin. Birkaç damla zeytinyağı ile bitirin. Taze otlar ve domates tozu ile süslediğiniz cialda'yı tabağın üzerinde veya ayrıca servis edin.

İNFO

PREMİUM ŞIKLIK

Ev dışı tüketim sektörüne yönelik çözümler sunan Selpak Professional'ın yeni ürünü Selpak Linen peçete, katlama özelliği sayesinde zamandan tasarruf sağlıyor. Kumaş hissi veren ürün, diğer peçetelere göre daha kalın ve emici.

PEYNİR SOSU

Calvé'nin yeni Cheddar Sos'u ile sevdiğiniz lezzetlere farklı bir tat katabilirsiniz. Hamburgerler, makarnalar ya da kızartmalarda kullanabileceğiniz yeni sos, peynir severler için raflardaki yerini aldı.

BAYRAM ÇİKOLATASI

Ülker'in sevilen çikolatalarından Çikolatin ve Ece Çikolata, Kurban Bayramı için raflardaki yerini aldı. Osmanlı çintemani deseniyle süslenen ambalajlarda sunulan Ülker Çikolatin sütlü çikolata sevenlerin, Ece Çikolata ise yumuşak fındık kreması ve fındık sevenlerin tercihi.

YAZA ÖZEL TARİFLER

Tam tahıl, yulaf, vitamin ve mineral içeriğiyle besleyici bir kahvaltı alternatifi sunan Nesfit'i, dondurmalara ve profiterole katabilir, kurabiye hazırlarken kullanabilirsiniz. Ürünün Sade, Karışık Meyveli, Ballı Bademli, Kırmızı Meyveli ve Çikolatalı çeşitleri bulunuyor.

İKİ FARKLI TASARIM

Elektrik anahtarı ve priz sektöründe faaliyet gösteren Panasonic Life Solutions Türkiye, VİKO marka Karre Style serisine sayılar ve jazz konseptli olmak üzere iki yeni tasarım daha ekledi. Metalik sayılardan oluşan desene sahip ürünleriyle vintage ve retro tarzı dekorasyondan hoşlananlara hitap eden firma, caz tutkunları için de jazz konseptli elektrik anahtarı ve prizler üretmekte.

HIZLA BÜYÜYEN İÇECEK AİLESİ

Schweppes ürün gamını Zero-Tonic ve Floral-Tonic olmak üzere 2 farklı içecekle genişletti. Zero-Tonic şekersiz ve kalorisiz bir içecek seçeneği sunarken, sınırlı sayıda üretilen Floral-Tonic ise karışık meyve aromasıyla yaz aylarına serinlik katıyor.

YAZA ÖZEL

New York'un gurme hamburgerlerini Türkiye'ye getiren Shake Shack, klasik custard ve concrete lezzetleri yaza özel bir içecekle zenginleştirdi. Tüm Shake Shack şubelerinde tadabileceğiniz Red Velvet Shake, yoğun kremalı Red Velvet kek parçaları ile karıştırılmış vanilyalı custard dondurma üzerinde krem şanti ile sunuluyor.

İŞTAH KABARTAN PİZZA

Jambon, sucuk, sosis ve zeytinle hazırlanan Süperos, Domino's Pizza'nın yeni lezzeti. Büyük boy seçeneğiyle hazırlanan pizza; pizza sosu, domates ve kekikle tatlandırılıyor.

ZAMANA VE GÜNEŞE KARŞI KORUMA

Cilt bakım markası Diadermine, Lift+ Koruyucu Losyon ve Lift+ Koruyucu Gündüz Kremi ile cildinizi hem zamana hem de güneşe karşı koruyor. Ciltteki kolajen liflerinin üretimini arttırıp güçlü bir kolajen ağı oluşturan kremler, yüksek güneş koruma faktörü ve antioksidanlar da içeriyor.

FERMENTE SUCUK

Geleneksel yöntemlerle üretilen Polonez fermente sucuk, fermente işlemi sayesinde besin değerlerini yitirmeden hazırlanıyor. Probiyotik açıdan da daha güçlü olan ürün, yoğun bir aromaya sahip.

ŞIK TASARIM

Hoover'in yavaş kapanan kapısıyla çarpmaları ve yıpranmaları önleyerek daha güvenli ve sessiz bir kullanım sunan Vanaty ankastre fırını, standart ebatta 80 lt geniş iç hacmi sayesinde aynı anda 5 rafta pişirme imkanı sağlıyor. WiFi ile evde yokken bile uzaktan kontrol edilebilen fırının kapak içine entegre edilmiş led aydınlatmaları ise pişirme işlemini daha detaylı görmenize yarıyor.

SERİNLEMENİN KOLAY YOLU

Avşar Maden Suyu güvencesiyle raflardaki yerini alan Avşar Limonata, klasik limonata tadıyla sıcak günlerin kurtarıcısı. Günün her saatinde tüketebileceğiniz limonata, 6'lı ve 24'lü paketlerde satışa sunuyor.

SOĞUK KAHVE KEYFİ

Nescafé, yazın canlandırıcı bir içecekle serinlemek isteyenler için soğuk kahvelerini kahve sevenlerin beğenisine sundu. Yeni Nescafé Latte Serisi, Latte ve farklı aromalardan hoşlananlar için hazırlanan Caramel Macchiato'dan oluşuyor.

PRATİK MISIR

Duru Bulgur, inovatif ürün grubu olan Duru Pratik'e "Duru Pratik Mısır"ı da ekledi. Haşlanmış börülce, haşlanmış kırmızı fasulye, haşlanmış fasulye ve haşlanmış nohut gibi ürünleri bulunan firma, bu kez 400 gr ağırlığındaki haşlanmış mısır ile sofralara geliyor.

DOYURAN KOVA

KFC, Türkiye'deki 30. yılına özel yeni menüsü Tıka Basa Kova ile yeni bir lezzet deneyimi yaşatıyor. KFC'nin 11 baharatlı gizli tarifiyle hazırlanan tüm parça tavuk çeşitlerinin bulunduğu 2 kişilik menüde biscuit, çıtır patatesler ve içecekler yer alıyor.

MEYVE AROMALI DEMLEME SOĞUK ÇAYLAR

Hayat Su ile Chado'nun birlikte geliştirdiği "Demleme Soğuk Çay" serisi, demleme çay ile %10 oranında meyve suyunun birleşiminden oluşuyor. %100 pancar şekerinden, koruyucusuz, tatlandırıcısız ve renklendirici kullanılmadan üretilen çayların; şeftalili siyah çay, üzümlü açai aromalı beyaz çay, elmalı bergamot aromalı yeşil çay, portakallı, tarçınlı ve nane aromalı olmak üzere 4 çeşidi var.

BAYRAM İKRAMLARINIZ İÇİN

Şölen, yenilikçi ürünü "Butik Havalı Şeker"in içi başka, dışı başka lezzette. Çift lezzetli şekerin Limon&Lime, Karpuz&Çilek, Mandalina&Frambuaz, Limonata&Kavun ve Sütlü Tereyağ&Bitter Çikolata'lı çeşitleri var.

DONDURMA SEVENLERE 3 ARABA

Cornetto, bu yaz dondurma sevenleri üç Mini Cooper ile ödüllendiriyor. Mini Cooper'ları kazanmak için paketin içerisinde yer alan şifreyi aralarında boşluk bırakarak ad, soyad, adres bilgileriyle birlikte SMS yoluyla 3818'e veya cornettocekilis.com web sitesi üzerinden gönderip çekilişe katılabilirsiniz.

YENİ GAZOZLAR

Fruko, yaz aylarına narenciye aromalarıyla ferahlık katacak 2 yeni gazozunu tüketicilerinin beğenisine sundu. Limon ve misket limonu aromalı gazozlar eğlenceli ambalajlarıyla raflardaki yerini aldı.

TAV Passport'luların
bu yaz keyfi
çok yerinde!
TAV Passport Üyeleri'nin
yurtiçi ve yurtdışı
havalimanlarındaki
Lounge'lara giriş hakları
olduğunu biliyor muydunuz?
TAV
Passport
@TAVPassport
0 850 222 25 75
İstanbul (Sabiha Gökçen) • Ankara • İzmir • Dalaman • Antalya • Milas Bodrum • Kıbrıs Ercan
ve dünyada 500'ün üzerinde noktada...

Beko'dan lezzet ikilisi

360 ISI teknolojisi

Kokular karışmaz

9 ISI seviyesi

360 ısı teknolojisine sahip ankastre fırın ve 9 farklı ısı ayarına sahip ankastre ocakla yemekler tam kıvamında olacak.

Koç

444 0 888
Yetkili Servis İçin Tek Numara

www.beko.com.tr

beko
Yanındayız.